



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)  
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 144]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, मार्च 29, 2012/चैत्र 9, 1934

No. 144]

NEW DELHI, THURSDAY, MARCH 29, 2012/CHAITRA 9, 1934

कृषि मंत्रालय

(कृषि एवं सहकारिता विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 29 मार्च, 2012

सं.क्र.नि. 262(अ).—मसाले श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2012 के निम्नलिखित प्रारूप को जिनको केन्द्रीय सरकार, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, मसाले श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2005 को उन बातों के सिवाय अधिक्रमण करते हुए, जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया हो या किए जाने का लोप किया गया था, बनाने का प्रस्ताव करती है, उक्त धारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से, जिसको भारत के राजपत्र की प्रतियां जिसमें यह अधिसूचना है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, पैंतालीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा;

2. कोई व्यक्ति, जो उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर कोई सुझाव देना चाहता है, वह उन्हें भारत सरकार के कृषि विपणन सलाहकार, विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय, प्रधान कार्यालय, सी.जी.ओ. काम्पलेक्स, एन०एच-IV, फरीदाबाद (हरियाणा) 121001 को भेज सकता है, जो उसे केन्द्रीय सरकार के विचार के लिए भेजेगा।

3. सभी आक्षेपों या सुझावों, जो उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान से पूर्व प्राप्त हो सकेंगे, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

## प्रारूप नियम

1. संक्षिप्त नाम, लागू होना और प्रारम्भ :- (i) इन नियमों का संक्षिप्त नाम मसाले श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2012 है ।
- (2) यह निम्नलिखित मसालों (साबुत और चूर्ण) को लागू होंगे, अर्थात् :-
  - (क) हल्दी
  - (ख) मिर्च
  - (ग) काली मिर्च
  - (घ) इलायची
  - (ङ) बड़ी इलायची
  - (च) धनिया
  - (छ) अदरक
  - (ज) जीरा
  - (झ) काला जीरा (कल्लाजी)
  - (ञ) सैंफ
  - (ट) मेथी
  - (ठ) अजमोदा बीज
- (3) ये राजपत्र में उनके प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होंगे ।
2. परिभाषा :- इन नियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,
  - (क) "कृषि विपणन सलाहकार" से भारत सरकार का कृषि विपणन सलाहकार अभिप्रेत है;
  - (ख) "प्राधिकृत पैकर" से ऐसा व्यक्ति या व्यक्तियों का निकाय अभिप्रेत है जिसे इन नियमों के अधीन श्रेणी मानकों और विहित प्रक्रिया के अनुसार मसालों का श्रेणीकरण और उन्हें चिह्नांकन करने के लिए प्राधिकार प्रमाण पत्र अनुदत्त किया गया है;
  - (ग) "प्राधिकार प्रमाण पत्र" से किसी व्यक्ति या व्यक्तियों के किसी निष्पक्ष को मसालों (साबुत और चूर्ण) का श्रेणीकरण और चिह्नांकन करने और उन पर श्रेणी अभिधान चिह्न लगाने के लिए प्राधिकृत करते हुए साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 के उपबन्धों के अधीन जारी किया गया प्रमाण पत्र अभिप्रेत है;
  - (घ) "साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम" से कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 की धारा 1) की धारा 3 के अधीन बनाए गए साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 अभिप्रेत है;
  - (ङ) "श्रेणी अभिधान चिह्न" से नियम 3 में विनिर्दिष्ट एगमार्क अधिचिह्न अभिप्रेत है;
  - (च) "अनुसूची" से इन नियमों के साथ सलग्न अनुसूची अभिप्रेत है ।
3. श्रेणी अभिधान चिह्न :- श्रेणी अभिधान चिह्न में ऐसा "एगमार्क अधिकार चिह्न" होगा जिसमें प्राधिकार प्रमाणपत्र की संख्या, "एगमार्क" शब्द वस्तु का नाम और अनुसूची 1 में वर्णित के सदृश श्रेणी अभिधान से मिलकर बनेगा, होंगे ।
4. श्रेणी अभिधान :- मसालों की क्वालिटी को उपदर्शित करने के लिए श्रेणी अभिधान अनुसूची 2 से 32 में श्रेणी अभिधान के लिए मानदंड स्तम्भ 1 में वर्णित रूप में होंगे ।
5. क्वालिटी : इन नियमों के प्रयोजनों के लिए, मसालों की क्वालिटी अनुसूची 2 से 32 में दिए गए अनुसार होगी ।

6. पैकिंग करने की पद्धति - (1) मसाले (साबुत और चूर्ण) को नए साफ और सूखे जूट के थैलो, पेपर थैलों, खाद्य ग्रेड सामग्री के आंतरिक लाइनिंग लगे कपड़े के थैलों या पोली थोयन थैलों पोली पाउच, उच्च सघनता पोली ऐथिलीन (एच डी पी ई) थैलों या ऐसी किसी दूसरी पैकिंग सामग्री में जो कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अनुमोदित हो, पैक किया जाएगा।

(2) पैकिंग सामग्री, कीटों या फफूंद सङ्पण से मुक्त होगी और अन्य कोई विषैले पदार्थ या अवाञ्छनीय गंध या उत्पाद के सुवास से मुक्त होगी।

(3) मसाले (साबुत और चूर्ण) विधिक मापविज्ञान (पैक की गई वस्तु) नियम, 2011 में किए गए उपबर्णों के अनुसार या कृषि विपणन सलाहकार द्वारा समय-समय पर जारी अनुदेशों के अनुसार पैक आकारों में पैक किए जाएंगे।

(4) प्रत्येक पैकेज में समान प्रकार के और समान किस्म के उद्भूत तथा श्रेणी अभिधान के मसाले (साबुत और चूर्ण) होंगे। पैकेज में अंतर्विष्ट सामग्री (यदि विद्यमान हो) का दृश्यमान भाग पैकेज की समूची सामग्री का प्रतिबिम्बित्व करेगा।

(5) समान लॉट या बैच के छोटे पैक आकारों की श्रेणीकृत सामग्री और श्रेणी को श्रेणी अभिधान चिह्न के साथ उसके सम्पूर्ण व्यौरों सहित मास्टर आधान में पैक किया जा सकेगा।

(6) प्रत्येक पैकेज सुरक्षित रूप से बंद और मुहरबंद किया जाएगा जिससे उसके बिखराव को रोका जा सके।

(7) पैकेज के भीतर लगाई गई सामग्री नई साफ और वैसी क्वालिटी की होनी चाहिए जिससे उत्पाद को बाह्य या आंतरिक क्षति न पहुंचे।

(8) सामग्री के ऊपर व्यापार विनिर्देशन दर्शाने वाला कागज या मुहर लगाने की अनुमति दी जा सकती है परन्तु मुद्रण या लेबलिंग विषरहित स्थायी या गोंद से किया गया हो।

7. चिह्नांकन और लेबलिंग की विधि:- (1) श्रेणी अभिधान चिह्न प्रत्येक पैकेज पर, कृषि विपणन सलाहकार या साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 11 के अनुसार इस निमित्त उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित रीति से सुरक्षित रूप से चिपकाया जाएगा या मुद्रित किया जाएगा।

(2) प्रत्येक लेबल या पैकेज पर श्रेणी अभिधान चिह्न के अतिरिक्त निम्नलिखित विशिष्टियां स्पष्टतः और पहचाने जाने योग्य रूप में चिह्नकित की जाएगी अर्थात् -

- (क) प्राधिकृत पैकर का नाम और पता
- (ख) पैकिंग या प्रसस्करण का स्थान
- (ग) पैक किए जाने की तारीख
- (घ) मूल देश (वैकल्पिक)
- (ङ) लॉट या बैच संख्या या कोड संख्या
- (च) श्रेणी;
- (छ) किस्म (वैकल्पिक);
- (ज) प्रकार (जहां लागू हों);
- (झ) फसल का मौसम (केवल लाल मिर्चों की दशा में)
- (ञ) शुद्ध मात्रा;
- (ट) अधिकतम खुदरा मूल्य (सभी करें सहित)
- (ठ) मास ..... वर्ष ..... से पूर्व उपभोग के लिए सर्वोत्तम;

- (ड) विधिक माप विज्ञान (पैक की गई वस्तु) नियम, 2011, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 या कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा जारी अनुदेशों के अनुसार कोई अन्य विधिद्वारा ।
- (3) पैकेजों पर चिह्नांकन के लिए प्रयुक्त स्याही ऐसी होगी जो उत्पाद को संदूषित न कर सके।
- (4) प्राधिकृत पैकर, कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित्त उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी का पूर्व अनुमोदन अभिप्राय करने के पश्चात्, श्रेणीकृत पैकेजों पर अपना प्राइवेट व्यापार चिह्न या व्यापार ब्रांड चिह्नांकित करेगा । परन्तु वह इन नियमों के अनुसार श्रेणीकृत पैकेजों पर लगाए श्रेणी अभिधान चिह्न द्वारा उपदर्शित क्वालिटी से भिन्न क्वालिटी उपदर्शित न करता हो ।

**8. प्राधिकृत प्रमाण-पत्र की विशेष शर्तें:-**

साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 3 के उपनियम (8) में विनिर्दिष्ट शर्तों के अतिरिक्त निम्नलिखित शर्तें इन नियमों के प्रयोजन के लिए जारी प्रत्येक प्राधिकृत प्रमाण-पत्र की विशेष शर्तें होंगी, अर्थात्:-

- (1) प्राधिकृत पैकर, मसाले (साबुत और चूर्ण) की क्वालिटी का परीक्षण करने के लिए साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 9 के अनुसार कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित्त उसके द्वारा प्राधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित अर्हित रसायनज्ञ द्वारा प्रबंध की जा रही अपनी स्वयं की प्रयोगशाला स्थापित करेगा या किसी अनुमोदित राज्य श्रेणीकरण प्रयोगशाला या सहकारी या संगम प्रयोगशाला या निजी वाणिज्यिक प्रयोगशाला में पहुंच रखेगा;
- (2) परिसरों को स्वास्थ्यप्रद और स्वच्छता की दशाओं के साथ उचित संवातन तथा अच्छे प्रकाश व्यवस्था में रखा जाएगा । इन संक्रियाओं में लगे हुए कार्मिकों का अच्छा स्वास्थ्य होगा और वे किसी संचारी, संसर्गी या संक्रामक रोग से मुक्त होंगे;
- (3) परिसरों में पक्के फर्श वाली पर्याप्त भंडारण सुविधाएं होंगी और वे कृन्तक और कीटों के उत्पीड़न से मुक्त होंगे ।
- (4) प्राधिकृत पैकर और अनुमोदित रसायनज्ञ, परीक्षण, श्रेणीकरण, पैकिंग, चिह्नांकन, सीलबंद और अभिलेखों के अनुरक्षण संबंधी कृषि विपणन सलाहकार या उसके द्वारा प्राधिकृत अन्य कोई अधिकारी द्वारा इस निमित्त समय-समय पर जारी सभी अनुदेशों का अनुपालन करेंगे ।

अनुसूची-1  
(नियम 3 देखें)

(एगमार्क अधिचिह्न का डिजाइन)



वस्तु का नाम .....

श्रेणी .....

## अनुसूची-2

(नियम 4 देखिए)

हल्दी (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी						
	विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)						
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ (अधिकतम)	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ (अधिकतम)	त्रुटिपूर्ण प्रकंद (अधिकतम)	आर्द्रता (अधिकतम)	शुष्क भार के आधार पर हल्दी के अंश (न्यूनतम)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ (अधिकतम)	लेड क्रोमेट टेस्ट
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
विशेष	0.30	0.10	3.0	11.0	3.0	0.20	नकारात्मक
मानक	0.70	0.30	5.0	12.0	2.0	0.50	नकारात्मक
साधारण अपेक्षाएं							
(9)							
(1) जिगीबिरासिया परिवार के कुरकुमा लोंगा एल. और कुरकुमा डोमोस्टिका विलेटोन । प्रकंद को उबले पानी में रखकर उपचारित किया जाएगा और फिर पुनरुत्थान से बचने के लिए सुखाया जाएगा. (2) प्रकंद भली भांति शुष्क, सुविकसित होंगे और उनका आकार तथा रंग अभिलक्षण किस्म के अनुरूप होगा; (3) इसमें मसालों की पूर्णलाक्षणिक गंध और स्वाद होंगे. (4) उपचारित प्रकंद प्राकृतिक स्थिति या पौलिश की हुई स्थिति में होंगे. (5) उन्हें लेड क्रोमेट सहित अप्राकृतिक रंग और रंजक से उपचारित नहीं किया जाएगा और वे अतिरिक्त स्टार्च, परिरक्षक और हानिकारक तत्वों से मुक्त होंगे; (6) यह दृश्यमान गंदे या धूल से कफूदी लगने, जीव और मृत कीटों, कीट लगने, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगी; (7) यह विकृतगंध और कफूदीदार से मुक्त होगी; (8) एफलाटॉक्सिन भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।							

स्पष्टीकरण: -

(क) "त्रुटिपूर्ण प्रकंद"

से श्रीवल्ड फिंगर और बल्ब, आंतरिक रूप से क्षतिग्रस्त, छिद्र या सूक्ष्म रन्ध्र प्रकंद उबाल कर झुलसे गए प्रकंद और अन्य प्रकार के क्षतिग्रस्त प्रकंद अभिप्रेत हैं ।

(ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"

मे पत्थर, मिट्टी, धूल और कीचड़ के कण सम्मिलित हैं ।

(ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

में प्रकंदों से भिन्न सभी वनस्पति के पदार्थ सम्मिलित हैं ।

(घ) "कीट से क्षतिग्रस्त पदार्थ"

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: जब अंगुलियां पृथक्कृत: श्रेणीकृत है तब उनमें निम्नलिखित से अधिक अंतर्विष्ट नहीं होगा -

- (1) विशेष श्रेणी और मानक श्रेणी में प्रकंदों के क्रमशः 2% और 7% (एम/एम) टुकड़े (जिनकी लम्बाई 15 मिमी. से कम होगी और टुकड़े);
- (2) विशेष श्रेणी और मानक श्रेणी में शल्क प्रकंद का क्रमशः 2% और 5% (एम/एम) ।

### हल्दी चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान		व्याप्ति				
विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)						
	आर्द्रता (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर हल्दी के अंश (न्यूनतम)	कुल स्टार्च (अधिकतम)	लेड क्रोमेट टेस्ट
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
विशेष	9	7.0	1.0	3.0	60	नकारात्मक
मानक	10	9.0	1.5	2.0	60	नकारात्मक

**साधारण अपेक्षाएं**

(8)

- हल्दी चूर्ण, स्वच्छ पौष्टिक शुष्क हल्दी (कुसकुमा लोंगा एल.) प्रकन्द या शल्क जड़ों को स्वास्थ्यवर्धक स्थिति में पीस कर तैयार किया जाएगा।
- यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि उत्पाद का 98%, 300 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके। जब उत्पाद का 98% 500 माइक्रोन की छलनी से छन जाए तब इस पर 'मोटा पीसा' का लेबल लगाया जाएगा।
- इसमें इस मसाले की पूर्ण लाक्षणिक गंध और स्वाद होगा।
- यह फंफूदी गंध या विकृतगंध से मुक्त होगा।
- यह किसी मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक, रंजक, बाइ स्टार्च और किन्हीं अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा।
- यह फंफूदी, ढेले, धूल, गर्द, जीवित कीटों और मृत कीटों, कीट लगने, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगी।
- एफलाटोक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए कैंताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

## अनुसूची-4

(तिर्यग 4 देखिए)

मिर्च/केप्सिकम/पपरीका का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी								
विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भस्/भद्र द्वारा)									
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ  (अधिकतम)	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ  (अधिकतम)	अपरिपक्व और चिह्नित फल  (अधिकतम)	टूटे हुए फल और टुकड़े  (अधिकतम)	अदृढ़ता  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अधुलनशील भस्म  (अधिकतम)	केप्सेडिनाईड के अंश  (न्यूनतम)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ  (अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
विशेष मानक	0.50 0.75	निल 0.10	1.0 2.0	3.0 5.0	10.0 11.0	6.0 7.0	1.20 1.30	0.30 0.10	0.20 0.50
साधारण अपेक्षाएँ									
(11)									
(1) मिर्च/केप्सिकम/पपरीका सोलानासिया परिवार के केप्सीकम एनम एल. एवं केप्सीकम फ्रूटसेस एल. जैतस के पौधों की डंठल सहित या डंठल रहित सूखी पकी फलिया (फल) है									
(2) इसमें किस्म के अनुरूप तीखी लाक्षणिक गंध होगी.									
(3) यह विकृतगंधिता और फंफूंदी से मुक्त होगी .									
(4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से, फंफूंदी लगने, जीव और मृत कीटों, कीट अंश, कीट लगने और कृन्तक संदूषण, रंजक पदार्थ, खनिज तेल का तेल और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होंगी.									
(5) एफलाटोक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीवमार अवशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या नियंत्रित के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आवेष्ट और भवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (प्राप उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।									
(6) मिर्च को भार के अधिकतम 2% तक खाद्य यनस्पति तेल से लेपित किया जा सकता है और प्रयुक्त खाद्य तेल की मात्रा तथा प्रकृति की घोषणा लेबल पर की जाएगी ।									

स्पष्टीकरण: -

(क) "टूटे हुए फल"

से रख-रखाव के दौरान टूटे हुए फल/फली और ऐसी फली जिसका हिस्सा गायब हो, अभिप्रेत है।

(ख) "अंश"

से टूटे हुए फलों से प्राप्त फलों के छोटे टुकड़े अभिप्रेत हैं।

(ग) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"

में पत्थर, मिट्टी/बालू के कण भी सम्मिलित हैं।

(घ) "चिह्नित फल"

से काले या काले धब्बेदार फल अभिप्रेत हैं।

(ङ) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

में डंठल, पत्तियाँ और कली की बाहरी दपनी (कैलिक्स) के टुकड़े सम्मिलित हैं।

(च) "अपरिपक्व फल"

से ऐसे फल जो अभी पूरी तरह से परिपक्व नहीं हैं और जिसका रंग विचाराधीन बैच के रंग से भिन्न है, अभिप्रेत हैं।

(ड) "कीट से क्षतिग्रस्त पदार्थ"

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद।

टिप्पण:

(1) केप्सिकम की लम्बाई कम से कम 25 मिमी. होगी।

(2) विशेष श्रेणी में केप्सेडिनाइड अंश की लेबल पर घोषणा करनी होगी।

(3) बाह्य पदार्थ में अपरिपक्व, चिह्नित, या विचाराधीन किस्म के टूटे फल सम्मिलित नहीं होंगे।

## अनुसूची-5

(नियम 4 देखिए)

पिसी (चूर्ण) या कुटी मिर्च/केप्सिकम/पपरीका का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यालिटी					
	विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)					
	आर्द्रता (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्म (अधिकतम)	शुष्क भार के आधार पर अपरिष्कृत रेशे (अधिकतम)	शुष्क भार के आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण मात्रा (न्यूनतम)	कैप्सेइसिनाइड अंश (न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
विशेष	10.0	7.0	1.25	28.0	13.0	0.3
मानक	11.0	8.0	1.30	30.0	12.0	0.10
साधारण अपेक्षाएं						
(8)						
<p>(1) कुटी/पिसी मिर्च/केप्सिकम/पपरीका, क्रमशः कैप्सिकम एनम लिनियस एवं कैप्सिकम फ्रूटसेस लिनियस परिवार सोलानेसिया के साफ, सूखे, पके हुए फलों या फलियों को स्वास्थ्यवर्धक स्थिति में डंठल के बिना पीस कर या कूट कर प्राप्त की जाएगी। यह मिर्च, केप्सिकम और पपरीका का मिश्रण भी हो सकती है;</p> <p>(2) इसमें लाक्षणिक तीखा स्वाद होगा;</p> <p>(3) यह किसी मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक स्वाद पदार्थ, खनिज तेल और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा;</p> <p>(4) यह फंफूदी, विकृत गंध और पुराना होने के सुवास से मुक्त होगा;</p> <p>(5) यह गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश, गर्द और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;</p> <p>(6) एफलाटोक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाय सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पन्न मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।</p>						

## टिप्पण:

- (1) विशेष श्रेणी में लेबल पर कैप्सेइसिनाइड अंश की घोषणा करनी होगी।
- (2) मानक श्रेणी में, मिर्च पाउडर में, मात्रा की अधिकतम 2% सीमा तक कोई खाय वनस्पति तेल हो सकता है। प्रयुक्त वनस्पति तेल की प्रकृति और मात्रा की घोषणा लेबल पर करनी होगी।



## अनुसूची-6

(नियम 4 देखिए)

प्रसंस्कृत साबुन काली मिर्च का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

वर्गी अभिधान	क्वालिटी										
	विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत मात्र/भार द्वारा)										
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ (अधिकतम)	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ (अधिकतम)	हल्की बेरी (अधिकतम)	पिनहेड या टूटी हुई बेरी (अधिकतम)	प्रपुंज घनत्व ग्र./ली. (न्यूनतम)	अदृश (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर अकार्बनिक इथर निष्कर्षण मात्रा (न्यूनतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (घी./इन्च) (न्यूनतम)	शुष्क आधार पर पीपराइन अंश (न्यूनतम)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ (अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
विशेष	0.50	0.10	3.0	1.0	500	11.0	4.0	7.0	2.2	4.5	0.20
मानक	0.75	0.20	5.0	2.0	490	12.0	5.0	6.0	2.0	4.0	0.50
साधारण अपेक्षाएँ											
(13)											
<p>(1) पीपरेसिया परिवार की पीपरनिगरम एल. ठोस, सूखी, पकी बेरी काली मिर्च होगी जिसकी फलमिती अखंडित होगी। झुर्रीदार फलमिति भूरे से काले रंग में होगी और स्वास्थ्यपूर्ण स्थिति में प्रसंस्कृत होगी;</p> <p>(2) यह ताजी और तीखे स्वाद वाली और मसालों के लाक्षणिक सुवास वाली होगी;</p> <p>(3) यह फंफूदी और विकृत गंध से मुक्त होगी;</p> <p>(4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से, फंफूदी लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगी;</p> <p>(5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, खनिज तेल के लेप और किन्हीं अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगी;</p> <p>(6) एफलाटोक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीयमार अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।</p>											

## स्पष्टीकरण:

- (क) "टूटे हुए बेरी"  
 (ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"  
 (ग) "हल्की बेरी"  
 (घ) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"  
 (ङ) "पिनहेड"  
 (च) "प्रसंस्कृत काली मिर्च"  
 (छ) "कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ"

से ऐसी बेरी अभिप्रेत है जो दो या दो से अधिक टुकड़ों में अलग हो गई है;  
 में धूल, पत्थर, मिट्टी, रोड़ी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित है;  
 से ऐसी बेरी अभिप्रेत है जो ऊपरी तौर पर विकास की सामान्य अवस्था में पहुंच चुकी  
 हैं किन्तु जिनमें गुठली नहीं है। हल्की बेरी, पिनहेड या टूटी हुई बेरी को बाह्य पदार्थ  
 नहीं माना जाएगा;  
 में काली मिर्च से भिन्न सभी वनस्पति पदार्थ सम्मिलित हैं;  
 ऐसे छोटे आकार की बेरी अभिप्रेत है जो विकसित नहीं हुई है;  
 से ऐसी मिर्च अभिप्रेत है जो साफ की गई है;  
 नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया  
 गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद।

## टिप्पण:

- (1) वाष्पशील तेल अतर्वस्तु पीसने के ठीक पश्चात अवधारित की जाएगी।  
 (2) इस पर "मासाधार" चिह्नित किया जा सकेगा। इसका 550 ग्राम प्रति लीटर (न्यूनतम) प्रपुंज घनत्व होगा।  
 (3) इस पर बेरियों के आकार पर आधारित टी.जी.ई.बी. (टेलीचैरी गारबल्ड एक्सट्रा ग्रेड) या टी जी एस ई बी (टेलीचैरी गारबल्ड स्पेशल एक्सट्रा ग्रेड) से चिह्नित किया जा सकेगा। बेरियों को टी.जी.ई.बी. और टी.जी.एस.ई.बी. के लिए क्रमशः 4.25 मिमी और 4.75 मिमी के व्यास के छिद्र वाली छलनी पर रखा जाएगा। दोनों में विशेष श्रेणी के लिए 530 ग्राम प्रतिलीटर (न्यूनतम) और मानक श्रेणी के लिए 500 ग्राम प्रति लीटर (न्यूनतम) का प्रपुंज घनत्व होगा।

## अनुसूची-7

(नियम 4 देखिए)

अप्रसंस्कृत या अर्ध प्रसंस्कृत (साबुत) काली मिर्च का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी										
	विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)										
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ	हल्की बेरी	पिनहेड और टूटी हुई बेरी	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ	प्रपुंज घनत्व ग्रा./ली.	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील ईयर निष्कषण मात्रा	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (बी./डब्ल्यू.)	शुष्क आधार पर पीपराइन अंश
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
विशेष मानक	0.5	0.10	4.0	3	0.7	500	12.0	5.0	7.0	2.2	4.0
	0.75	0.25	5.0	4	1.0	490	13.0	6.0	6.0	2.0	4.0
साधारण अपेक्षाएं											
(13)											
<p>(1) पीपरेसिया परिवार की पीपरनिगरम एल. सूखी, पकी बेरी काली मिर्च होगी जिसकी फलमिती अखंडित होगी। झुर्रीदार फलमिति भूरे से काले रंग में होगी;</p> <p>(2) यह मैली या आंशिक रूप से साफ होगी;</p> <p>(3) यह ताजी और तीखे स्वाद वाली और मसालों के लाक्षणिक सुवास वाली होगी;</p> <p>(4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से, फंफूदी लगने जीवित और मृत कीटों, कीट लगने, कीट अंश और कृत्क संदूषण से मुक्त होगी;</p> <p>(5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, खनिज तेल के लेप और किसी अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगी;</p> <p>(6) एफलाटोक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एल्लोमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आदिष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।</p>											

## स्पष्टीकरण:

- (क) "टूटे हुए बेरी"  
 (ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"  
 (ग) "हल्की बेरी"  
 (घ) "अप्रसंस्कृत काली मिर्च"  
 (ङ) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"  
 (च) "पिनहेड"  
 (छ) "अर्ध प्रसंस्कृत काली मिर्च"  
 (ज) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

से ऐसी बेरी अभिप्रेत है जो दो या दो से अधिक टुकड़ों में अलग हो गई है;  
 में धूल, पत्थर, मिट्टी, रोड़ी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित है;  
 ऐसी बेरी अभिप्रेत है जो विकास की सामान्य अवस्था में पहुंच चुके हैं किन्तु जिनमें गुठली नहीं है।  
 से ऐसी मिर्च अभिप्रेत है जो किसी तरह से साफ नहीं की गई है;  
 में काली मिर्च से भिन्न सभी वनस्पति पदार्थ सम्मिलित हैं;  
 ऐसे छोटे आकार की बेरी अभिप्रेत है जो विकसित नहीं हुई है;  
 से ऐसी मिर्च अभिप्रेत है जो आंशिक रूप से साफ की गई है;  
 नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद।

## टिप्पण:

- (1) अप्रसंस्कृत या अर्धप्रसंस्कृत साबुत काली मिर्च सीधे मानव उपभोग के लिए नहीं है।  
 (2) वाष्पशील तेल अंतर्वस्तु पीसने के ठीक पश्चात अवधारित की जाएगी।  
 (3) इस पर 'मालाबार' चिह्नित किया जा सकेगा। इसका 550 ग्राम प्रति लीटर (न्यूनतम) प्रपुंज घनत्व होगा। इस पर बेरियों के आकार पर आधारित टी.जी.ई.बी. (टेलीचेरी गारबल्ड एक्सट्रा बोल्ड) या टी.जी.एस.ई.बी. (टेलीचेरी गारबल्ड स्पेशल एक्सट्रा बोल्ड) भी चिह्नित किया जा सकेगा। बेरियों को टी.जी.ई.बी. और टी.जी.एस.ई.बी. के लिए क्रमशः 4.25 मिमी. और 4.75 मिमी. के व्यास के छिद्र वाली छलनी पर रखा जाएगा। दोनों को विशेष श्रेणी के लिए 530 ग्राम प्रतिलीटर (न्यूनतम) और मानक श्रेणी के लिए 500 ग्राम प्रति लीटर (न्यूनतम) का प्रपुंज घनत्व होगा।



### અનુસૂચી-૭

(नियम 4 देखिए)

**इलायची साबुत कैपस्यूल का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी**

[illegible]

**स्पष्टीकरणः**

- (क) "काले"  
(ख) "खाती और विकृत कैपस्यूल"  
(ग) "अपरिपक्व और कुम्हलाए हुए कैपस्यूल"  
(घ) "अकार्बनिक बाष्प पदार्थ"  
(ङ) "कार्बनिक बाष्प पदार्थ"  
(च) "टूटे हुए"

के अंतर्गत ऐसे कैपस्यूल आते हैं जिनका रज कालेपन से लेकर काला तक हैं:  
 ऐसे कैपस्यूल हैं जिनमें बीज नहीं हो या बीजों की अल्प मात्रा हो;  
 ऐसे कैपस्यूल हैं जो पूर्ण रूप से विकसित नहीं हुए हैं;  
 पत्थर, धूल, मिट्टी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं;  
 में दपनी (कैलियस), इंटल और पाटल मूल के बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं;  
 के अंतर्गत ऐसे कैपस्यूल आते हैं जो कौनों पर लम्बाई में आधे से अधिक तक खुले हुए हैं।

- (छ) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

**दिष्पणः**

- (1) याध्यशील तेल का अवधारण छिलकों से पृथक् करके अभिप्राप्त बीजों को संदलित करने के तत्काल बाद किया जाएगा।

\* थिय चिह्न लगा होने मात्र से यह निष्कर्ष नहीं निकाला जाना चाहिए कि कैपस्यूल कीटों से संक्रमित हो गया है ।

અનુસૂચી-10

(नियम 4 देखिए)

विरंजित या आधी विरंजित इलायची साबुत कैपस्यूल का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

बैंगी अभिधान	क्यान्टिटी									
विशेष अभिलक्षण ( उचित मात्रा/भार द्वारा )										
कार्बनिक खाद्य पदार्थ  (अधिकतम)	अव्यर्थनीय खाद्य पदार्थ  (अधिकतम)	खाली और विकृत कैपसूल  (अधिकतम)	अपरिष्कृत और कुम्हलाया हुआ कैपसूल  (अधिकतम)	आकार (छलनी, जिम पर रखे जाते हैं के छिद्रों का मिमी. में व्यास  (अधिकतम)	दृश्यमान प्रति लीटर ग्राम में  (न्यूनतम)	आर्द्रता  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कार्बोहाइड्रेट तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्ल्यू.)  (न्यूनतम)	कीट से प्रभावित पदार्थ *	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
विशेष मात्रा	0.50 0.75	0.10 0.25	निल निल	निल निल	8.5 5.0	360 300	12.5 13.0	8.0 9.5	4.0 3.5	0.20 0.50

साधारण अपेक्षाएँ

(12)

- इलायची कैपसूल जिजीबेससिया परिवार के इलेटेरिया कार्डामोमम (एल ) का पूरी तरह विकसित सूखाया गया फल होगा;
- यह एक गोत भाग सहित आध्यात्मकर या तीन कोर्णों वाले होंगे जिनका छिलका घिकना या शिरेदार होगा;
- यह सत्पर डाईआक्साइड से विरजित या अर्ध विरजित किए जाएंगे और इनका रंग पीलापन लिए हुए क्रीम से लेकर सफेद तक होगा;
- यह मिलाए गए रजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगी
- यह गर्द या धूल, फंफूदी, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कुन्तक सदृश से मुक्त होगी;
- एफलाटोक्सिन, भारी धातु कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, सदृश सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या नियोजित के प्रयोजन के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (सदृश आधिष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

## स्पष्टीकरण:

- (क) "खाली और विकृत कैपसूल"  
 (ख) "अपरिपक्व और कुम्हलाए हुए कैपसूल"  
 (ग) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"  
 (घ) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"  
 (ङ) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

ऐसे कैपसूल हैं जिनमें बीज नहीं हो या बीजों की अल्प मात्रा हो।  
 ऐसे कैपसूल हैं जो पूर्ण रूप से विकसित नहीं हुए हैं।  
 पत्थर, धूल, मिट्टी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं।  
 में टपती और डंठल के टुकड़े सम्मिलित हैं।  
 नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद।

## टिप्पण:

- (1) वाष्पशील तेल का अवधारण छिलकों से पृथक करके अभिप्रास बीजों को संदलित करने के तत्काल बाद किया जाएगा।

\* थिप चिह्न लगा होने मात्र से यह निष्कर्ष नहीं निकाला जाना चाहिए कि कैपसूल नाशकजीव या कीटों से संक्रमित हो गए हैं।

## अनुसूची-11

(नियम 4 देखिए)

इलायची बीज चूर्ण/टुकड़ों का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी				
	विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)				
	आर्द्रता (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्ल्यू.) (न्यूनतम)	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत फाइबर (अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
विशेष	10.0	7.0	2.5	3.5	10
मानक	11.0	8.0	3.0	3.0	12
साधारण अपेक्षाएं					
(7)					
(1) यह जिंजीबेरासिया परिवार के इन्डैटेरिया कार्डामोमम (एल.) के किसी किस्म के सूखे बीजों को पीस कर/कूट कर अभिप्रास किया जाएगा; (2) इसमें मसालों की लाक्षणिक गंध और स्वाद होगा; (3) यह बाह्य गंध, फंफूटी और विकृत गंध से मुक्त होगा; (4) यह किसी अपमिश्रण, मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक और किसी अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा; (5) यह गांठ, फंफूटी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा; (6) यह बीजों के छोटे टुकड़ों या बारीक पिसे हुए रूप में होगा; (7) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।					

## अनुसूची-12

(नियम 4 देखिए)

इलायची बीज का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान		क्वालिटी					
विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)							
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ  (अधिकतम)	हल्के बीज  (अधिकतम)	प्रति लीटर द्रव्यमान ग्राम में  (न्यूनतम)	आर्द्रता  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्ल्यू.)  (न्यूनतम)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ  (अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
विशेष	0.5	2.0	675	12.0	7.0	4.0	0.20
मानक	1.5	3.0	625	13.0	9.5	3.5	0.50
साधारण अपेक्षाएँ							
(9)							
(1) यह जिजीबेरासिया परिवार के इलैटेरिया कार्डामोमम (एल.) के लगभग पके हुए फलों के सूखाए गए कैपस्यूल्स से बीजों को अलग करके अभिप्राप्त किया जाएगा;							
(2) इसमें मसालों की लाक्षणिक गंध और स्वाद होगा;							
(3) यह बाह्य गंध या स्वाद जिसमें फफूंदी और विकृत गंध शामिल हैं, से मुक्त होगी;							
(4) यह अकार्बनिक बाह्य पदार्थ, मिलाए गए रंजक पदार्थ और किन्हीं अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगी;							
(5) यह धूल या गर्द, फफूंदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त है।							
(6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण आदिष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाय सुरक्षा एवं मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।							

## स्पष्टीकरण:

- (क) "हल्के बीज" - में भूरे या लाल रंग के और अपरिपक्व तथा सिकुड़े हुए बीज सम्मिलित हैं;
- (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ" - में ढपनी के टुकड़े, कंठल के टुकड़े और पादप मूल का कोई विजातीय पदार्थ सम्मिलित हैं;
- (ग) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ" - नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तुरंत बाद किया जाएगा।

## अनुसूची-13

(नियम 4 देखिए)

बड़ी इलायची कैपस्यूल का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी	क्वालिटी									
अभिधान										
विशेष अभिलक्षण (प्रतिपात भार/भार द्वारा)										
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ	अपरिपक्व और कुम्हलाए हुए कैपस्यूल	खाली और विकृत कैपस्यूल	द्रव्यमान प्रति लोटर ग्राम में	अर्द्धता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तन्तु Mol में अधुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्र प्रतिशत (वै./ड्यू.)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
विशेष मानक	0.6 0.8	0.10 0.20	1.0 2.0	1.0 2.0	350 300	11.0 12.0	6.0 8.0	1.0 2.0	1.5 1.0	0.10 0.50
साधारण अपेक्षाएं										
(12)										
(1) यह अमोमम सुबुनाटम रोकसब का सुखाया गया लगभग पका से लेकर पूरा पका स्वस्थ फल (कैपस्यूल) होगा.										
(2) यह अंडाकार होंगे और देखने में शिरेदार और न्यूनाधिक त्रिकोण आकृति के होंगे;										
(3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा;										
(4) यह बाह्य गंध, फफूंदी या विकृत-गंध से मुक्त होगी;										
(5) यह दृश्यमान गर्द या धूल से मुक्त होगी;										
(6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होंगी;										
(7) यह फफूंदी, कीट लगने, जीवित और मृत ब. र. कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगी;										
(8) एफलाटोक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस अश्वोम द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आधिष और अवशेष) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।										

## स्पष्टीकरण:

(क) "खाती और विकृत कैपस्यूल"	ऐसे कैपस्यूल अभिप्रेत हैं जिनमें बीज नहीं हो या बीजों की अल्प मात्रा हो;
(ख) "अपरिपक्व और कुम्हलाए हुए कैपस्यूल"	ऐसे कैपस्यूल अभिप्रेत हैं जो पूर्ण रूप से विकसित नहीं हुए हैं;
(ग) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"	में पत्थर, धूल, मिट्टी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं;
(घ) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"	में दपनी, डंठल और पादप मूल के अन्य कार्बनिक पदार्थ सम्मिलित हैं;
(ङ) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"	नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण छिलकों से पृथक् करके अभिप्राप्त बीजों को संदलित करने के तत्काल बाद किया जाएगा।



## अनुसूची-14

(नियम ४ देखिए)

बड़ी इलायची बीज का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यालिटी							
विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)								
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ  (अधिकतम)	हल्के बीज भूरे/लाल बीज  (अधिकतम)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ  (अधिकतम)	आर्द्रता  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्म  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्ल्यू.)  (न्यूनतम)	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ  (अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
विशेष	0.5	2.5	0.10	11.0	7.0	1.5	1.5	0.3
मानक	1.5	3.0	0.50	12.0	8.0	2.0	1.0	0.5
साधारण अपेक्षाएं								
10								
(1) बड़ी इलायची के बीज अमोमम सुबुलाटम रोकसब के सुखाए गए स्वस्थ कैपस्यूल्स का छिलका निकाल कर अग्निप्राप्त किए जाएंगे;								
(2) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा;								
(3) यह बाह्य गंध, विकृत गंध और फफूंदी से मुक्त होंगे;								
(4) यह दृश्यमान गर्द या धूल से मुक्त होंगे;								
(5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होंगे ;								
(6) यह फफूंदी कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगे;								
(7) एफलाटोक्सिन भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।								

## स्पष्टीकरण:

- (क) हल्के बीज - में भूरे या लाल रंग के, दूटे हुए, अपरिपक्व तथा सिकुड़े हुए बीज सम्मिलित हैं.
- (ख) कार्बनिक बाह्य पदार्थ - में दपनी, डंठल, कैपस्यूल का छिलका या पादप मूल का अन्य कार्बनिक पदार्थ सम्मिलित हैं.
- (ग) कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ - नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तुरंत बाद किया जाएगा।

## अनुसूची-15

(नियम 4 देखिए)

बड़ी इलायजी बीज चूर्ण/टुकड़ों का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यालिटी					
	विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)					
	आर्द्रता (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर तनु HCl में अघुलनशील भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे (अधिकतम)	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण (न्यूनतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल (वी./डब्ल्यू.) (न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
विशेष	10.0	7.0	1.5	12.0	4.0	1.5
मानक	11.0	08.0	2.0	15.0	2.0	1.0
साधारण अपेक्षाएं						
(8)						
<p>(1) यह अमोमम सुबुलाटम रोकसब के कैपस्यूल्स से पृथक किए गए बीजों को अन्य कोई पदार्थ मिलाए बिना स्वास्थ्यवर्धक स्थिति में पीस कर अभिप्रास किया जाएगा;</p> <p>(2) इसमें लाक्षणिक स्याद और गंध होगी ;</p> <p>(3) यह बाह्य गंध, विकृत गंध और फंफूदी से मुक्त होंगे;</p> <p>(4) यह इतनी बारीक पीसी जाएगी जिससे कि इसे 1000 माइक्रोन की छलनी से पूरी तरह से छाना जा सके;</p> <p>(5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगी ;</p> <p>(6) यह गांठ, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगी;</p> <p>(7) एफलाटोक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या नियंत्रित के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और धरेतू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक एवं खाय निष्करण) विनियम 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।</p>						

## अनुसूची-16

(नियम 4 देखिए)

घनिया (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यालिटी								
	विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)								
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ (अधिकतम)	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ (अधिकतम)	विभक्त फल (अधिकतम)	क्षतिग्रस्त, विवर्णित और कुम्हलाए फल (अधिकतम)	आर्द्रता (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर तनु HCl में अघुलनशील भस्म (अधिकतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्ल्यू.) (न्यूनतम)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ (अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
विशेष	0.25	0.10	4.0	1.0	8.0	6.0	1.0	0.2	0.10
मानक	0.75	0.20	10.0	2.0	9.0	7.0	1.5	0.1	0.50

साधारण अपेक्षाएँ	
(11)	
(1)	धनिया (साबुत) कोरिएंड्रम सेटीयम एल. परिवार के अम्बलिफेरा के सूखाए गए परिपक्व, स्वस्थ फल (बीज) से अभिप्रास होगा.
(2)	इसका लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा;
(3)	यह विकृत गंध और फंफूदी से मुक्त होगा;
(4)	यह फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
(5)	यह दृश्यमान गर्द या धूल, बाह्य रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा ;
(6)	एफलाटोक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।

## स्पष्टीकरण: -

(क) "क्षतिग्रस्त, विवर्णित, कुम्हलाए हुए फल"

(ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"

(ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

(घ) "विभक्त फल"

(ङ) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

में साबुत या विभक्त फल सम्मिलित हैं जो क्षतिग्रस्त, विवर्णित या कुम्हलाए हुए हैं;

में पत्थर, मिट्टी और रेत के अंश सम्मिलित हैं;

में धनिया बीज के अतिरिक्त सभी कार्बनिक सामग्री अभिप्रेत है और इसमें वनस्पति मूल के सभी पदार्थ सम्मिलित हैं;

में ऐसे फल सम्मिलित हैं जो अनुदैर्घ्य रूप से दो भागों में विभक्त हैं;

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: (1) वाष्पशील तेल, पीसने के तुरंत बाद अवधारित किया जाएगा ।

## अनुसूची-17

(नियम 4 देखिए)

धनिया चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी					
	विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)					
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्ल्यू.)
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
विशेष	8.0	6.5	1.0	25.0	15.0	0.15
मानक	9.0	7.0	1.5	28.0	12.0	0.09
साधारण अपेक्षाएँ						
(8)						
(1)	धनिया पाउडर अम्बलिफेरा परिवार के कोरिएंड्रम सेटीयम एल. के साफ, ठोस, सूखाए गए और परिपक्व फलों को पीस कर अभिप्रास किया जाएगा.					
(2)	यह इतना बारीक पीसा जाएगा जिससे कि उपज का 98%, 500 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके । यदि उत्पाद का 98%, 1000 माइक्रोन की छलनी से छन जाए तो उस पर "मोटा पीसा" का लेबल लगाया जाएगा;					
(3)	इसमें मसालों का लाक्षणिक सुवास और स्वाद होगा;					
(4)	यह विकृत गंध और फंफूदी से मुक्त होगा;					
(5)	यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, स्टार्च, विरंजन या परिरक्षक, कोई बाह्य पदार्थ और अन्य हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा;					
(6)	यह गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा,					
(7)	एफलाटोक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।					

## अनुसूची-18

(नियम 4 देखिए)

गारबल्ट अवरिजित अदरक (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यालिटी							
विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)								
	प्रकंद का आकार (मिमी. में लम्बाई)  (न्यूनतम)	कार्बनिक बाष्प पदार्थ  (अधिकतम)	अकार्बनिक बाष्प पदार्थ  (अधिकतम)	आर्द्रता  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कैल्शियम (कैल्शियम आक्साइड जैसा)  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (पी./डब्ल्यू.)  (न्यूनतम)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ  (अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
विशेष	20.0	0.20	0.10	11.0	7.0	1.0	1.7	0.20
मानक	15.0	0.75	0.20	12.0	8.0	1.1	1.5	0.50
साधारण अपेक्षाएं								
(10)								
(1) यह जिंजीबेरासिया परिवार के जिंजीबर आफिसिनेल रोजको के शुष्कित, स्वस्थ प्रकंद टुकड़े होंगे जिनका आकार टेढ़ा-मेढ़ा और रंग पीलापन लिए हुए भूरा होगा;								
(2) इसमें रेशे की मात्रा किस्म के अनुरूप होगी । छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा;								
(3) यह स्वादगुणिक स्याद और सुवास वाला होगा;								
(4) यह विकृत गंध, फंफूदी और कड़वे स्याद से मुक्त होगा;								
(5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा ;								
(6) यह गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;								
(7) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में फोडोक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथायुक्तिनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।								

## स्पष्टीकरण:

- (क) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ" - में धूल, पत्थर, मिट्टी और अन्य अकार्बनिक विजातीय बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं;
- (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ" - में खोखले या युक्त शेष अदरक और पादप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं;
- (ग) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ" - नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद।

टिप्पण: इन पर इनके उद्गम के स्थान के आधार पर "गारबल्ट अवरिजित कालीकट (एन.जी.के.)" या "गारबल्ट अवरिजित कोचीन (एन.जी.सी.)" चिह्नित किया जा सकेगा।

## अनुसूची-19

(नियम 4 देखिए)

अनगारबल्ड अतिरंजित अदरक (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यालिटी								
	विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)								
	प्रकंद का आकार (मिमी. में लम्बाई)  (न्यूनतम)	कार्बनिक बाह्य पदार्थ  (अधिकतम)	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ  (अधिकतम)	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ  (अधिकतम)	बहुत हल्के टुकड़े  (अधिकतम)	आर्द्रता  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कैल्शियम (कैल्शियम आक्साइड जैसा)  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्ल्यू.)  (न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
विशेष	20.0	0.25	0.10	0.5	4.0	11.0	7.0	1.0	1.7
मानक	15.0	0.75	0.20	1.0	6.0	12.0	8.0	1.1	1.5
साधारण अपेक्षाएं									
(11)									
(1) यह जिंजीबेरासिया परिवार के जिंजीबर आफिसिनेल रोजको के शुष्कित, स्वस्थ प्रकंद टुकड़े होंगे जिनका आकार टेढ़ा-मेढ़ा और रंग पीलापन लिए हुए भूरा होगा; (2) इसमें रेशे की मात्रा किस्म के अनुरूप होगी। छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा; (3) यह लाक्षणिक स्याद और सुवास वाला होगा; (4) यह विकृत गंध, फंफूदी और कड़वे स्याद से मुक्त होगा; (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा; (6) यह गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा; (7) एफसाटोक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मानकों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथायुनिदिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केलाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक एवं खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।									

## स्पष्टीकरण: -

- (क) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"  
 (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"  
 (ग) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

में धूल, पत्थर, मिट्टी और अन्य अकार्बनिक पदार्थ सम्मिलित हैं;  
 में खोखले या युक्त शेष अदरक और पादप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं;  
 नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद।

## टिप्पण:

- (1) प्रकंद के 15 मिमी से छोटे टुकड़ों को "अनगारबल्ड अतिरंजित अदरक (टुकड़े)" से चिह्नित करके श्रेणीकृत किया जा सकेगा।  
 (2) इन पर इनके उद्गम के स्थान के आधार पर "अनगारबल्ड अतिरंजित कोलीकट (एन यू जी के)" या "अनगारबल्ड अतिरंजित कोचीन (एन.यू.जी.सी.)" चिह्नित किया जा सकेगा।

## अनुसूची-20

(नियम ४ देखिए)

गारबल्ड विरंजित अदरक (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी						
विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)							
	प्रकट का आकार (मिमी. में लम्बाई)  (न्यूनतम)	कार्बनिक बाह्य पदार्थ  (अधिकतम)	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ  (अधिकतम)	आर्द्रता  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कैल्शियम (कैल्शियम आक्साइड जैसा)  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्ल्यू.)  (न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
विशेष	20.0	0.5	0.1	11.0	11.0	1.0	1.7
मानक	15.0	0.8	0.2	12.0	12.0	2.5	1.5
साधारण अपेक्षाएं							
(9)							
(1) यह जिंजीबेरासिया परिवार के जिंजीबर आफिसिनेल रोजको के शुष्कित स्वस्थ प्रकट टुकड़ों में टैडे-मेटे आकार में और पीले भूरे रंग का होगा.							
(2) इसमें रेशे की मात्रा किस्म के अनुरूप होगी । छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा							
(3) यह चूने से विरंजित किया जाएगा,							
(4) यह लाक्षणिक स्वाद व सुवास वाला होगा;							
(5) यह विकृत गंध, फंफूदी और कड़वे स्वाद से मुक्त होगा :							
(6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा :							
(7) यह गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा:							
(8) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।							

## स्पष्टीकरण:

- (क) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ" - में धूल, पत्थर, मिट्टी या अन्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं;  
(ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ" - में खोखले या युक्त शेष अदरक और पादप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं;

## टिप्पण:

- (1) प्रकट के 15 मिमी. से छोटे टुकड़ों को "गारबल्ड विरंजित अदरक (टुकड़े)" से चिह्नित करके श्रेणीकृत किया जा सकेगा।  
(2) इन पर इनके उद्गम के स्थान के आधार पर "गारबल्ड विरंजित कोलीकट (बी.जी.के.)" या "गारबल्ड विरंजित कोचीन (बी.जी.सी.)" चिह्नित किया जा सकेगा।

## अनुसूची-21

(नियम 8 देखिए)

अनगारबल्ड विरंजित अदरक (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यालिटी							
विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)								
	प्रकंद का आकार (मिमी. में लम्बाई)  (न्यूनतम)	कार्बनिक बाह्य पदार्थ  (अधिकतम)	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ  (अधिकतम)	बहुत हल्के टुकड़े  (अधिकतम)	आर्द्रता  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कुल भस्म  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर कैल्शियम (कैल्शियम आक्साइड जैसा)  (अधिकतम)	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्ल्यू.)  (न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
विशेष	20.0	0.60	0.15	4.0	11.0	10.0	1.0	1.7
मानक	15.0	0.80	0.20	6.0	12.0	12.0	2.5	1.5
साधारण अपेक्षाएं								
(10)								
(1) यह जिंजीबेरासिया परिवार के जिंजीबर आफिसिनेल रोजको के शुष्कित स्वस्थ प्रकंद टुकड़ों में, टेढ़े-मेढ़े आकार में और पीले भूरे रंग का होगा;								
(2) इसमें रेशे की मात्रा किस्म के अनुरूप होगी । छिलका पूरी तरह से हटाया नहीं गया होगा;								
(3) यह चूने से विरंजित किया जाएगा;								
(4) यह लाक्षणिक स्वाद व सुवास वाला होगा;								
(5) यह विकृत गंध, फफूंदी और कड़वे स्वाद से मुक्त होगा;								
(6) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा;								
(7) यह गंदे या धूल, फफूंदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;								
(8) एफलाटाक्सिन भारी धातु , कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कादेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।								

## स्पष्टीकरण:

- (क) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ" - में धूल, पत्थर, मिट्टी या अन्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.
- (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ" - में खोबले या युक्त शेष अदरक और पादप मूल के सभी बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.

## टिप्पण:

- (1) प्रकंद के 15 मिमी. से छोटे टुकड़ों को "अनगारबल्ड विरंजित अदरक (टुकड़े)" से चिह्नित करके श्रेणीकृत किया जा सकेगा।
- (2) इन पर इनके उद्गम के आधार पर "अनगारबल्ड विरंजित कालीकट (बी.यू.जी.के.)" या "अनगारबल्ड विरंजित कोचीन (बी.यू.जी.सी.)" चिह्नित किया जा सकेगा।





## अनुसूची-23

(नियम ४ देखिए)

अदरक चूर्ण (विरंजित) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी							
	विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)							
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर जल में घुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर कैल्शियम (कैल्शियम आक्साइड जैसा)	शुष्क आधार पर एल्कोहल (90% वी./डब्ल्यू.) में घुलनशील निष्कर्षण मात्रा	शुष्क आधार पर ठंडे जल में घुलनशील निष्कर्षण मात्रा	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (वी./डब्ल्यू.)
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
विशेष	11.0	11.0	0.75	1.9	2.0	5.5	12.4	1.7
मानक	12.0	12.0	1.0	1.7	2.5	5.1	11.4	1.5
साधारण अपेक्षाएं								
(10)								
(1) यह जिंजीबेरासिया परिवार के जिंजीबर आफिसिनेल रोजको के अदरक (सबुत) या टुकड़ों को स्वास्थ्यवर्धक स्थिति में पीस कर प्राप्त किया गया उत्पाद होगा; (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छन जाए; (3) यह लाक्षणिक स्याद और सुवास वाला होगा तथा विकृत गंध या फफूंदी या कडवेपन से मुक्त होगा; (4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य किसी हानिकारक पदार्थ से मुक्त होगा; (5) यह फफूंदी, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा; (6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आदिष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।								

टिप्पणी: चूर्ण किस प्रकार के अदरक से प्राप्त किया गया है यह तदनुसार लेबल पर चिह्नित किया जाएगा।

## अनुसूची-24

(नियम 4 देखिए)

जीरा (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्यालिटी

श्रेणी अभिधान	क्यालिटी									
	विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)									
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ	विवर्णित और अपरिपक्व बीज	अशुद्धता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Mcl में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईश्वर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल मात्रा प्रतिशत (कै./किलो.)	जीरा बीज के अलावा खाद्य बीज	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
विशेष मानक	1.0 2.0	0.5 1.0	3.0 4.0	9.0 10.0	8.0 9.5	1.0 2.5	16.0 15.0	2.5 1.5	कुछ नहीं कुछ नहीं	0.20 0.50
साधारण अपेक्षाएं										
(12)										
<p>(1) यह एपीयेसी परिवार के कमीनम सिमीनम एल. के सुखाए गए परिपक्व स्वस्थ बीज होंगे;</p> <p>(2) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंध तथा फफूटी से मुक्त होंगे;</p> <p>(3) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होंगे;</p> <p>(4) यह गर्द या धूल, फफूटी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगे;</p> <p>(5) एफलाटोक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।</p>										

## स्पष्टीकरण:

- (क) "विवर्णित और अपरिपक्व बीज"
- (ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (घ) "कीट से क्षतिग्रस्त पदार्थ"

में दूटे, विवर्णित, कुम्हलाए और अपरिपक्व बीज सम्मिलित हैं;

पत्थर, मिट्टी के कण, रेत इत्यादि सम्मिलित हैं;

में जीरा बीज के अलावा सभी बीज और एनीमल मूल के अन्य सभी पदार्थ सम्मिलित हैं;

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तत्काल बाद किया जाएगा।

जीरा चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

काला जीरा (कलौंजी) साबुत का श्रेणी अभिधान और उसकी व्याप्ति

[illegible]

## स्पष्टीकरण:

(क) "विवर्णित और अपरिपक्व बीज"	में दूटे, विवर्णित, कुम्हलाए और अपरिपक्व फल सम्मिलित हैं।
(ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"	पत्थर, मिट्टी के कण, रेत इत्यादि सम्मिलित हैं।
(ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"	में काला जीरा बीज के अलावा सभी बीज और यनस्पति मूल के अन्य सभी पदार्थ सम्मिलित हैं।
(घ) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"	नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आंशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तत्काल बाद किया जाएगा।

## अनुसूची-27

(नियम 4 देखिए)

काला जीरा (कलौजी) चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी				
	विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)				
	आद्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अधुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्ल्यू.)
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
विशेष	8.0	6.0	1.0	14.0	1.2
मानक	9.0	7.0	1.5	12.0	0.9
साधारण अपेक्षाएं					
(7)					
(1) काला जीरा पाउडर निगेला साटिया एल. के सुखाए गए, स्वस्थ और परिपक्व बीजों को पीसकर अभिप्राप्त किया जाएगा. (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 800 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके. (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा और विकृत गंध तथा फफूंदी से मुक्त होगा : (4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, परिरक्षक, बाह्य पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा. (5) यह गांठ, फफूंदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा. (6) एफलाटोक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केलाओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।					

## अनुसूची-28

(नियम 4 देखिए)

सौंफ (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी										
	विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)										
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ	क्षतिग्रस्त बीज		अर्द्धत्व	शुष्क आधार पर जल-आधारित तेल मात्रा प्रतिशत (घी./इन्चू.)	शुष्क आधार पर अपरिपक्व रेशे	कीट द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु HCl में अविलेयशील भस्म	सौंफ के अलग-अलग बीज
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	टूटे हुए क्षतिग्रस्त बीज	अपरिपक्व, कुम्हलाए विवर्णित, काते बीज	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
विशेष	1.0	0.10	1.0	1.0	10.0	1.75	11.0	0.20	8.0	1.0	एक गैर
मानक	1.5	0.40	2.0	3.0	12.0	1.0	15.0	0.50	10.0	2.0	एक मी
साधारण अपेक्षाएं											
(13)											
<p>(1) सौंफ बीज अम्येलीफरा परिवार के फोनिकुलम यलगेयर पी. मिलर,वर.युतेर. के स्वस्थ सुखाए गए फल होंगे.</p> <p>(2) इसमें सौंफ का ताक्षणीक सुवास, सुरुचिकर गंध होगी.</p> <p>(3) यह विकृत गंध, फंफूदी और अन्य बाह्य गंध से मुक्त होगी ;</p> <p>(4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगी.</p> <p>(5) यह गर्द और धूल, फंफूदी, कीट लगने जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगा.</p> <p>(6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए केताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम 2011 के अनुसार अनुपालन होगा ।</p>											

## स्पष्टीकरण:

(1) "क्षतिग्रस्त बीज: अर्थात् :

(क) "टूटे क्षतिग्रस्त बीज"

(ख) "अपरिपक्व, कुम्हलाए, विवर्णित और काते बीज"

(2) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"

(3) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

(4) "कीट क्षतिग्रस्त पदार्थ"

- बीज जो टूटे या क्षतिग्रस्त हों.

- बीज जो पूरी तरह से विकसित नहीं हुए हैं या जो विवर्णित या काते हैं.

में गर्द, पत्थर, मिट्टी या अन्य कोई अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.

में भूसा या भूसी, डठल,तना, अन्य पौधों के बीज और अन्य कोई कार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.

नाशकजीव/कीट द्वारा आंतरिक रूप से या आशिक रूप से छेद किया गया या क्षतिग्रस्त उत्पाद ।

टिप्पण: वाष्पशील तेल का अवधारण पीसने के तत्काल बाद किया जाएगा ।

## अनुसूची-29

(नियम 4 देखिए)

सीफ चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी				
	विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)				
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु HCl में अधुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल प्रतिशत (वी./डब्लू.)	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
विशेष	10.0	8.0	1.5	1.2	11.0
मानक	12.0	9.0	2.0	1.0	15.0
साधारण अपेक्षाएँ					
(7)					
(1) सीफ चूर्ण अम्बेल्सीफेरा परिवार के फोनिकुलम वलगेयर पी. मिलर. के सुझाए गए पके बीजों को पीस कर अभिप्राप्त किया जाएगा. (2) यह इतना बारीक पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 800 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके. (3) इसमें मसालों का लाक्षणिक स्वाद और सुवास होगा; (4) यह विकृतगंधिता, फंफूदी और दुर्गंध से मुक्त होगा; (5) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ, बाह्य पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा; (6) यह फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृत्तक संदूषण से मुक्त होगा; (7) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कौडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।					

## अनुसूची-30

(नियम 4 देखिए)

मेथी (साबुत) का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी								
	विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)								
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ	क्षतिग्रस्त और कीट खाए बीज	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु HCl में अधुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर ठंडे जल में घुलनशील निष्कर्षण मात्रा	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे	मेथी के अलावा अन्य खाद्य बीज	आर्द्रता
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
विशेष	0.5	0.2	0.5	4.0	0.5	35.0	15.0	1.0	9.0
मानक	1.5	0.4	1.0	5.0	1.5	30.0	18.0	2.0	10.0

साधारण अपेक्षाएं	
(11)	
(1)	मेथी (साबुत) फेबेसिया परिवार के ट्रिगुनेला फोनम ग्रेकुम एल. के सुखाए गए पके बीज होंगे;
(2)	इसमें लाक्षणिक सुवास होगा और यह विकृतगंधिता, अन्य दुर्गन्ध और फंफूदी से मुक्त होंगे;
(3)	यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा;
(4)	यह गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;
(5)	एफलाटॉक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।

## स्पष्टीकरण:

- (क) "क्षतिग्रस्त और कीट खाए बीज" में ऐसे बीज सम्मिलित हैं जो क्षतिग्रस्त हैं या घुन या अन्य कीटों द्वारा छिद्रित (खाए हुए) या नुकसान पहुंचाए हुए हैं;
- (ख) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ" धूल, पत्थर, मिट्टी के कण और अन्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं;
- (ग) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ" भूसुर या भूसुरी, तना, डंठल, मेथी के सिवाय अन्य बीज और अन्य कार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं;

## अनुसूची-31

(नियम 4 देखिए)

मेथी चूर्ण का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी				
	विशेष अभिलक्षण (प्रतिशत भार/भार द्वारा)				
	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु HCl में अघुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर अपरिष्कृत रेशे	शुष्क आधार पर ठंडे जल में घुलनशील निष्कर्षण मात्रा
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
विशेष	9.0	4.0	1.0	15.0	35.0
मानक	10.0	5.0	1.5	18.0	30.0
साधारण अपेक्षाएं					
(7)					
(1) मेथी चूर्ण फेबेसिया परिवार के ट्रिगुनेला फोनम ग्रेकुम एल. के सुखाए गए पके बीजों को पीस कर अभिघात किया जाएगा;					
(2) यह इतना धीरे-धीरे पीसा जाएगा कि सम्पूर्ण उत्पाद 1000 माइक्रोन की छलनी से छाना जा सके;					
(3) इसमें मसालों का लाक्षणिक सुवास होगा और यह दुर्गन्ध, विकृतगंधिता तथा फंफूदी से मुक्त होगा;					
(4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा;					
(5) यह गांठ, फंफूदी, कीट लगने, जीवित और मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होगा;					
(6) एफलाटॉक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाद्य सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।					

## अनुसूची-32

(नियम 4 देखिए)

अजमोदा बीज का श्रेणी अभिधान और उसकी क्वालिटी

श्रेणी अभिधान	क्वालिटी					
	विशेष अभिलक्षण ( प्रतिशत भार/भार द्वारा)					
	कार्बनिक बाह्य पदार्थ	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ	आर्द्रता	शुष्क आधार पर कुल भस्म	शुष्क आधार पर तनु Hcl में अधुलनशील भस्म	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल (वी./डब्ल्यू.)
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(न्यूनतम)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
विशेष	0.4	0.1	9.0	10.0	2.0	2.0
मानक	1.0	0.5	10.0	12.0	3.0	1.5
साधारण अपेक्षाएं						
(8)						
<p>(1) अजमोदा बीज एपीयेसी परिवार के एपियम गेवोलेन्स एल. के सुखाए गए, पके और परिपक्व फल (बीज) होंगे.</p> <p>(2) यह समान रंग तथा मसालों के लाक्षणिक सुवास वाले होंगे.</p> <p>(3) यह दृश्यमान गर्द या धूल, फंफूदी, कीट लगने, जीवित या मृत कीटों, कीट अंश और कृन्तक संदूषण से मुक्त होंगे;</p> <p>(4) यह मिलाए गए रंजक पदार्थ और अन्य हानिकारक तत्वों से मुक्त होगा;</p> <p>(5) यह लाक्षणिक सुवास वाले होंगे और विकृतगंधिता, फंफूदी और दुर्गंध से मुक्त होंगे.</p> <p>(6) एफलाटोक्सिन, भारी धातु, कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न विषाक्त धातु, संदूषण सूक्ष्म भार या अन्य खाय सुरक्षा मामलों में कोडेक्स एलीमेंटेरियस आयोग द्वारा यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात के प्रयोजनों के लिए क्रेताओं की अपेक्षाओं के अनुसार और घरेलू व्यापार के लिए खाय सुरक्षा और मानक (संदूषण, आविष और अवशेष) विनियम, 2011 और खाय सुरक्षा और मानक (खाय उत्पाद मानक और खाय मिश्रण) विनियम, 2011 के अनुसार अनुपालन होगा।</p>						

## स्पष्टीकरण:

- (क) "अकार्बनिक बाह्य पदार्थ"
- (ख) "कार्बनिक बाह्य पदार्थ"

धूल, पत्थर, मिट्टी के कण और अन्य अकार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं.  
भूसा या भूसी, तना, डंठल, अन्य पौधों के बीज और अन्य कार्बनिक बाह्य पदार्थ सम्मिलित हैं।

[फा. सं. 18011/2/2012-एम. II]

राजेन्द्र कुमार तिवारी, संयुक्त सचिव (विपणन)



**MINISTRY OF AGRICULTURE**  
**(Department of Agriculture and Co-operation)**

**NOTIFICATION**

New Delhi, the 29th March, 2012

**G.S.R. 262(E).**— the following draft of the Spices Grading and Marking Rules, 2012, which the Central Government proposes to make in exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) and in supersession of Spices Grading and Marking Rules, 2005, except as respects things done or omitted to be done before such supersession is hereby published, as required by the said section for information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules shall be taken into consideration after the expiry of a period of forty-five days from the date on which the copies of the Gazette of India containing this notification are made available to the public;

2. Any person desirous of making any suggestion in respect of the said draft rules, may forward the same, within the period specified above, to the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India, Directorate of Marketing and Inspection, Head Office, CGO Complex, NH - IV, Faridabad (Haryana) 121001, who shall forward the same to the Central Government for consideration.

3. All objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be taken into consideration by the Central Government.

**DRAFT RULES**

1. **Short title, application and commencement.**- (1) These rules may be called Spices Grading and Marking Rules, 2012.
- (2) They shall apply to the following spices (whole and powder) namely:-
  - (a) Turmeric
  - (b) Chilies
  - (c) Black Pepper
  - (d) Cardamom
  - (e) Large Cardamom
  - (f) Coriander
  - (g) Ginger
  - (h) Cumin
  - (i) Cumin Black (Kalonji)
  - (j) Fennel
  - (k) Fenugreek
  - (l) Celery seed
- (3) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
2. **Definitions.** - In these rules, unless the context otherwise requires,-
  - (a) "Agricultural Marketing Adviser" means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India;
  - (b) "authorised packer" means a person or a body of persons who has or have been granted a certificate of authorisation to grade and mark spices in accordance with the grade standards and procedure prescribed under these rules;
  - (c) "Certificate of Authorisation" means a certificate issued under the provisions of the General Grading and Marking Rules, 1988 authorising a person or a body of persons to grade and mark spices (whole and powder) with the grade designation mark;
  - (d) "General Grading and Marking Rules" means the General Grading and Marking Rules, 1988 made under section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937);
  - (e) "grade designation mark" means the "Agmark Insignia" referred to in rule 3.
  - (f) "Schedule" means a Schedule appended to these rules.
3. **Grade designation mark** .- The grade designation mark shall consist of "AGMARK Insignia" consisting of a design incorporating the certificate of authorisation number, the word "AGMARK", name of commodity and grade designation resembling the design as set out in Schedule I.
4. **Grade designations.** - The Grade designations to indicate the quality of spices shall be as set out in column I of Criteria for Grade designation of Schedule II to XXXII.
5. **Quality.** - For the purpose of these rules, the quality of spices shall be as given in Schedule II to XXXII.

**6. Method of packing.-** (1) Spices (whole and powder) shall be packed in new clean and dried jute bags, paper bags, cloth bags with inner lining of food grade material or poly woven bags, poly pouches, High Density Poly Ethylene (HDPE) bags or any other packing material as approved by the Agricultural Marketing Adviser.

(2) The packing material shall be free from insect or fungal infestation and shall not impart any toxic substance or undesirable odour or flavour to the product.

(3) Spices (whole and powder) shall be packed in pack sizes as per provisions in the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011 or as per the instructions issued by Agricultural Marketing Adviser from time to time.

(4) Each package shall contain spices (whole and powder) of the same type and of the same variety, origin and grade designation. The visible part of the content of the package (if present) shall be representative of entire content.

(5) Graded material of small pack sizes of the same lot or batch and grade may be packed in a master container with complete details thereon along with grade designation mark.

(6) Each package shall be securely closed and sealed so as to disallow spilling.

(7) The material used inside the package shall be new, clean and of such a quality as to avoid causing any external or internal damage to the produce.

(8) The use of material paper or stamps bearing trade specifications may be permitted provided that printing or labeling is done with non-toxic ink or glue.

**7. Method of Marking and Labeling.-** (1) The grade designation mark shall be securely affixed to or printed on each package in a manner approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf in accordance with rule 11 of the General Grading and Marking Rules.

(2) In addition to the grade designation mark, the following particulars shall be clearly and indelibly marked on each package, namely :-

- (a) Name and address of the authorised packer;
- (b) Place of packing or processing;
- (c) Date of packing;
- (d) Country of origin (optional);
- (e) Lot or batch number or code number;
- (f) Grade;
- (g) Variety (optional);
- (h) Type (wherever applicable);
- (i) Season of harvest (in case of chillies only);
- (j) Net content;
- (k) Maximum retail Price (inclusive of all taxes);
- (l) BEST BEFORE-----MONTH-----YEAR;

(m) any other particulars as may be specified under the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011, the Food Safety and Standards Act, 2006 or instructions issued by the Agricultural Marketing Adviser or any officer authorised by him.

(3) The ink used for marking on packages shall be such as which may not contaminate the product;

(4) The authorised packer may, after obtaining prior approval of the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf, mark his private trade mark or trade brand on the graded packages provided that the same do not indicate quality other than that indicated by the grade designation mark affixed to the graded packages in accordance with these rules.

**8.. Special conditions of certificate of authorisation.-** In addition to the conditions specified under the sub-rule(8) of rule 3 of the General Grading and Marking Rules, the following shall be the special conditions of every certificate of authorisation issued for the purpose of these rules, namely :-

(1) The authorised packer shall either set up his own laboratory as per the specified norms or have access to an approved State Grading Laboratory or cooperative or association laboratory or a private commercial laboratory manned by a qualified chemist approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf in accordance with rule 9 of the General Grading and Marking Rules, for testing the quality of spices (whole and powder);

(2) The premises shall be maintained in hygienic and sanitary conditions with proper ventilations and well lighted arrangement. The personnel engaged in these operations shall be in good health and free from any infectious, contagious or communicable diseases;

(3) The premises shall have adequate storage facilities with clean and proper flooring and free from rodent and insect infestation;

(4) The authorised packer and the approved chemist shall observe all instructions regarding testing, grading, packing, marking, sealing and maintenance of records which may be issued by the Agricultural Marketing Adviser or any other officer authorised by him in this behalf from time to time.

**Schedule- I**  
(See rule 3)  
(Design of Agmark Insignia)



Name of Commodity.....

Grade.....

**Schedule-II**  
(See rule 4)  
Grade designations and quality of Turmeric (whole)

Grade Designation	Quality						
Special Characteristics (percent by mass/mass)							
	Organic extraneous matter, (Maximum)	Inorganic extraneous matter, (Maximum)	Defective rhizomes, (Maximum)	Moisture, (Maximum)	Curcuminoid content on dry weight basis, (Minimum)	Insect damaged matter (Maximum)	Lead chromate test
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Special	0.30	0.10	3.0	11.0	3.0	0.20	Negative
Standard	0.70	0.30	5.0	12.0	2.0	0.50	Negative
General Characteristics							
(9)							
(1)	Curcuma longa L. and Curcuma domestica Vahl of family Zingiberaceae. The rhizomes shall be well cured by soaking in boiling water and then drying them to avoid regeneration.						
(2)	The rhizomes shall be well dried, well developed and shall have the shape, colour characteristic of the variety;						
(3)	It shall have all characteristic odour and flavor of the spices;						
(4)	The cured rhizomes shall be in natural state or polished;						
(5)	It shall not be treated with any artificial colour, dyes including lead chromate and shall also be free from added starch, preservatives and harmful substances;						
(6)	It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect infestation, insect fragments and rodent contamination;						
(7)	It shall be free from mustiness and rancidity;						
(8)	It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.						

**Explanations.-**

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| (a) "Defective rhizomes" means    | Shriveled fingers and or bulbs, internally damaged, hollow or porous rhizomes, rhizomes scorched by boiling and other types of damaged rhizomes. |
| (b) "Inorganic extraneous matter" | Includes stones, particles of soil, dust, mud.   |
| (c) "Organic extraneous matter"   | Includes all vegetable matter other than rhizomes.   |
| (d) "Insect damaged matter"       | The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect.   |

**Note:** When fingers are graded separately, it shall not contain more than -

- (1) 2% and 7% (m/m) of pieces of rhizomes (of length less than 15 mm and fragments) in special grade and standard grade respectively;
- (2) 2% and 5% (m/m) of bulbs in special grade and standard grade respectively;

**Schedule-III**  
(See rule 4)  
Grade designations and quality of Turmeric Powder

Grade Designation		Quality				
Special Characteristics (percent by mass/mass)						
	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. HCL , on dry basis	Curcuminoid content on dry basis	Total Starch	Test of Lead chromate
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Maximum)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Special	9	7.0	1.0	3.0	60	Negative
Standard	10	9.0	1.5	2.0	60	Negative
General Characteristics						
(8)						
(1)	Turmeric powder shall be prepared by grinding clean, wholesome dry Turmeric ( <i>Curcuma longa</i> L) rhizomes or bulbous roots in hygienic conditions;					
(2)	It shall be ground to such fineness that 98% of the product passes through a 300 micron sieve. It shall be labeled "Coarse Ground" when 98% of the product passes through 500 micron sieve;					
(3)	It shall have all its characteristic odour, flavour of the spices;					
(4)	It shall be free from musty odour or rancidity;					
(5)	It shall be free from any added colouring matter, preservatives, dyes, foreign starch and any other harmful substances;					
(6)	It shall be free from mould growth, lumps,dust, dirt, living insects and dead insects, insect fragments , insects infestation and rodent contamination;					
(7)	It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.					

**Schedule - IV**  
(See rule 4)

Grade designations and quality of Chillies/Capsicums/Paprika

Grade Designation	Quality								
Special Characteristics (percent by mass/mass)									
	Organic extraneous matter  (Maximum)	Inorganic extraneous matter  (Maximum)	Unripe and marked fruits  (Maximum)	Broken fruits and fragments  (Maximum)	Moisture  (Maximum)	Total ash on dry basis  (Maximum)	Ash insoluble in Dil. HCl, on dry basis  (Maximum)	Capsaicinoid content  (Minimum)	Insect damaged matter  (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
Special	0.50	Nil	1.0	3.0	10.0	6.0	1.20	0.30	0.20
Standard	0.75	0.10	2.0	5.0	11.0	7.0	1.30	0.10	0.50

(11)

- | Grade Designation   | Quality                   |   |   |   |  |                                       |
|---|---------------------------|---|---|---|--|---------------------------------------|
| Special Characteristics (per cent mass/mass)  |                           |   |   |   |  |                                       |
|   | Moisture<br><br>(Maximum) | Total ash on dry basis<br><br>(Maximum) | Ash insoluble in Dil. HCL on dry basis<br><br>(Maximum) | Crude fiber On dry basis<br><br>(Maximum) | Non-volatile Ether extract on dry basis<br><br>(Minimum) | Capsaicinoid content<br><br>(Minimum) |
| (1)   | (2)                       | (3)                                     | (4)   | (5)                                       | (6)  | (7)                                   |
| Special Standard  | 10.0<br>11.0              | 7.0<br>8.0                              | 1.25<br>1.30  | 28.0<br>30.0                              | 13.0<br>12.0   | 0.30<br>0.10                          |
| General Characteristics   |                           |   |   |   |  |                                       |
| (8)   |                           |   |   |   |  |                                       |
| <p>(1) Fragmented /ground Chilies/Capsicums/Paprika are the products obtained by grinding or fragmenting clean, dried, ripened fruits or pods of <i>Capsicum annum Linnaeus</i> &amp; <i>Capsicum frutescens Linnaeus</i> family <i>Solanaceae</i> without stalk respectively in hygienic condition. It can also be a mixture of Chilies, Capsicums and Paprika;</p> <p>(2) It shall have characteristic pungent taste;</p> <p>(3) It shall be without any added coloring matter, preservatives, flavoring matter, mineral oil and other harmful substances;</p> <p>(4) It shall also be free from rancidity, mustiness and off flavor;</p> <p>(5) It shall be free from lumps, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments, dirt and rodent contamination;</p> <p>(6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.</p> |                           |   |   |   |  |                                       |

- Note: (1) For special grade, Capsaicinoid content shall be declared on the label.  
 (2) In standard grade, chillies powder may contain any edible vegetable oil to a maximum limit of 2 per cent by mass under a label declaration for the amount and nature of vegetable oil used.

## Schedule -VI

(See rule 4)

## Grade designations and quality of Processed Black Pepper (Whole)

Grade Designation	Quality										
	Special Characteristics(per cent mass/mass)										
	Organic extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Light berries (Maximum)	Pinheads or broken berries (Maximum)	Bulk Density gm/lit (Minimum)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Non-volatile ether extract on dry basis (Minimum)	Volatile oil on dry basis per cent (v/w) (Minimum)	Piperine content dry weight basis (Minimum)	Insect damaged matter (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
Special	0.50	0.10	3.0	1.0	500	11.0	4.0	7.0	2.2	4.5	0.20
Standard	0.75	0.20	5.0	2.0	490	12.0	5.0	6.0	2.0	4.0	0.50
General Characteristics											
(13)											
(1) Black pepper shall be sound, dried, mature berries of <i>piper nigrum</i> L. of family <i>Piperaceae</i> having an unbroken pericarp, brown to black in colour with wrinkled pericarp and shall be processed under hygienic condition. (2) It shall have the fresh and pungent taste and flavour Characteristics of spices; (3) it shall be free from rancidity and mustiness; (4) It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination; (5) It shall be free from added coloring matter and coating of mineral oil and any other harmful substances; (6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.											

## Explanations.-

- (a) "Broken berries" means berry that has been separated into two or more pieces;
- (b) "Inorganic extraneous matter" includes dust, stones, earth, pebbles or any other inorganic foreign matter;
- (c) "Light berries" means berry that has reached an apparently normal stage of development but the kernel does not exist. Light berries, pin head or broken are not considered as extraneous matter.
- (d) "Organic extraneous matter" means Includes all vegetable materials other than black pepper berries;
- (e) "Pinhead" means berry of very small size that has not developed;
- (f) "Processed black pepper" Means pepper that has been cleaned.
- (g) "Insect damaged matter" The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect.

- Note: (1) Volatile oil content should be determined immediately after grinding.  
 (2) It may be marked 'Malabar'. It shall have bulk density of 550 gm/liter (Min.)  
 (3) It may also be marked TGEb (Tellichery Garbled Extra Bold) or TGSEb (Tellichery Garbled Special Extra Bold) depending upon size of the berries. The berries shall be retained on sieve having holes of diameter 4.25 mm and 4.75 mm for TGEb and TGSEb respectively. Both shall have bulk density of 530 gm/liter (Min.) for Special Grade and 500 gm/liter (Min.) for Standard Grade.



## Schedule - VII

(See rule 4)

## Grade designations and quality of Non-Processed or Semi-Processed Black Pepper (Whole)

Grade Designation	Quality										
	Special Characteristics (per cent mass/mass)										
	Organic Extraneous matter	Inorganic extraneous matter	Light berries	Pinheads & broken berries	Insect damaged matter	Bulk Density, g/l	Moisture	Total ash on dry basis	Non-volatile ether extract on dry basis	Volatile oil % (v/w) on dry basis (Min.)	Piperine content on dry basis
	(Max.)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Min.)	(Maximum)	(Max.)	(Min.)		(Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)
Special	0.5	0.10	4.0	3	0.7	500	12.0	5.0	7.0	2.2	4.0
Standard	0.75	0.25	5.0	4	1.0	490	13.0	6.0	6.0	2.0	4.0
General Characteristics											
(13)											
(1)	Black pepper shall be dried mature berries of <i>Piper nigrum</i> L. of family <i>Piperaceae</i> having an unbroken pericarp brown to black in colour with wrinkled surface;										
(2)	It shall be uncleaned or partially cleaned;										
(3)	It shall be fresh and pungent and the taste and flavour shall be characteristic of the spices;										
(4)	It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect fragments, insects infestation and rodent contamination;										
(5)	It shall be free from added colouring matter, coating of mineral oil and other harmful substances;										
(6)	It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.										

## Explanations:-

- (a) "Broken berries" means berry that has been separated into two or more pieces;
- (b) "Inorganic extraneous matter" includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter;
- (c) "Light berries" means berry that has reached an apparently normal stage of development but the kernel does not exist;
- (d) "Non-processed pepper" means pepper that has not undergone any cleaning;
- (e) "Organic extraneous matter" includes all vegetable materials other than black pepper berries;
- (f) "Pinhead" means berry of very small size that has not developed;
- (g) "Semi-Processed pepper" means pepper that has undergone partial cleaning.
- (h) Insect damaged matter The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect.

- Note: (1) Non-Processed or Semi-Processed Whole Black Pepper is not meant for direct human consumption.
- (2) Volatile oil content should be determined immediately after grinding.
- (3) It may be marked 'Malabar'. It shall have bulk density of 550 gm/litre (Min.) It may also be marked TGEB (Tellicherry Garbled Extra Bold) or TGSEB (Tellicherry Garbled Special Extra Bold) depending upon size of the berries. The berries shall be retained on sieve having holes of diameter 4.25 mm and 4.75 mm for TGEB and TGSEB respectively. Both shall have bulk density of 530 gm/litre (Minimum) for Special Grade and 500 gm/litre (Minimum) for Standard Grade.

### Grade designations and quality of Black Pepper Powder

Grade Designation	Quality						
Special Characteristics (per cent mass/mass)							
	Moisture  (Maximum)	Total ash on dry basis  (Maximum)	Ash insoluble in Dil. HCl, on dry basis  (Maximum)	Crude fiber On dry basis  (Maximum)	Non-volatile ether extract on dry basis (Minimum)	Volatile oil content per cent on dry basis (v/w)  (Minimum)	Piperine content on dry basis  (Minimum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Special	11.0	5.0	1.0	17.0	6.5	2.0	4.5
Standard	12.0	6.0	1.2	17.5	6.0	1.75	4.0
General Characteristics							
(9)							
<p>(1) It shall be obtained by grinding dried sound berries of <i>Piper nigrum</i> L. of family <i>Piperaceae</i> with out addition of other matter in hygienic condition;</p> <p>(2) It shall be ground to such fineness that the whole of it passes through a 500 micron sieve. It can be ground to such fineness that whole of it passes through 1000 micron sieve, In such case, the product should be labeled 'Coarse Powder';</p> <p>(3) It shall have characteristic aromatic flavour ;</p> <p>(4) It shall be free from foreign odour ,mustiness or rancidity;</p> <p>(5) It shall be free from any foreign matter, lumps, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;</p> <p>(6) It shall be free from added coloring matter; preservatives, mineral oil and any other harmful substances;</p> <p>(7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.</p>							

**Schedule- IX**  
(See rule 4)

**Grade designations and quality of Cardamom Whole Capsules**

Grade Designation	Quality																					
Special Characteristics (per cent mass/mass)																						
	Organic Extraneous matter  (Maximum)	Inorganic extraneous matter  (Maximum)	Empty and malformed capsules per cent by count  (Maximum)	Immature & shriveled capsules  (Maximum)	Blacks and splits per cent by count  (Maximum)	Insect damaged matter *  (Maximum)	Mass in g/l  (Minimum)	Moisture  (Maximum)	Total ash on dry basis  (Maximum)	Volatile oil on dry basis % (v/w) (Min.)												
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)												
Special Standard	0.2 0.7	0.1 0.3	2.0 3.0	2.0 3.0	Nil 10.0	0.20 0.50	435 385	11.0 13.0	8.0 9.5	4.0 3.5												
General Characteristics (12)																						
<p>(1) Cardamom capsules shall be dried, sound nearly ripe fruits of <i>Elettaria cardamomum</i> (L.) of family zingiberaceae;</p> <p>(2) It shall be oblong in shape with a rounded part or three cornered and having ribbed appearance;</p> <p>(3) It shall be well formed and contain sound seeds;</p> <p>(4) It shall have characteristic odour and flavor of spices;</p> <p>(5) It shall be free from any foreign odour or flavors including those of rancidity and mustiness;</p> <p>(6) Color of the capsules may be (a) Light Green (b) Green (c) Deep Green or (d) pale Brownish, (e) pale cream to white when bleached with sulphur dioxide. Capsules shall be packed according to the color group and it shall be indicated on the label. At least 95% of the capsules shall correspond to the respective color group</p> <p>(7) In addition to grade, cardamom may be marked as described below. This marking shall be done only when the product is produced only in the particular area:-</p> <table><tr><td>(a) Alleppey Green Extra Bold (AGEB) when retained on sieve 7.0 mm having holes of diameter.</td><td></td></tr><tr><td>(b) Corg Green Extra Bold (CGEB)</td><td>8 0</td></tr><tr><td>(c) Alleppey Green Bold (AGB)</td><td>6 0</td></tr><tr><td>(d) Corg Green Bold (CGB)</td><td>7 5</td></tr><tr><td>(e) Alleppey Green Superior (AGS)</td><td>5 0</td></tr><tr><td>(f) Corg Green Superior (CGS)</td><td>6 0</td></tr></table> <p>(8) It shall be free from any added coloring matter and other harmful substances;</p> <p>(9) It shall be free from visible dirt or dust, mould growth, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;</p> <p>(10) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations 2011 for domestic trade.</p>											(a) Alleppey Green Extra Bold (AGEB) when retained on sieve 7.0 mm having holes of diameter.		(b) Corg Green Extra Bold (CGEB)	8 0	(c) Alleppey Green Bold (AGB)	6 0	(d) Corg Green Bold (CGB)	7 5	(e) Alleppey Green Superior (AGS)	5 0	(f) Corg Green Superior (CGS)	6 0
(a) Alleppey Green Extra Bold (AGEB) when retained on sieve 7.0 mm having holes of diameter.																						
(b) Corg Green Extra Bold (CGEB)	8 0																					
(c) Alleppey Green Bold (AGB)	6 0																					
(d) Corg Green Bold (CGB)	7 5																					
(e) Alleppey Green Superior (AGS)	5 0																					
(f) Corg Green Superior (CGS)	6 0																					

**Explanations.-**

(a)

"Blacks"

includes capsules which are blackish to black in colour

(b) "Empty and Malformed capsules" capsules which have no seeds or are scantily filled with seeds;

(c) "Immature and Shriveled capsules" capsules which are not fully developed;

(d) "Inorganic extraneous matter" includes stones, dust, earth or any other inorganic foreign matter;

(e) "Organic extraneous matter" includes pieces of Calyx, stalk and foreign matter of plant origin;

- (f) "Splits" includes capsules which are open at corners for more than half the length.
- (g) Insect damaged matter The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect.

**Note:-** (1) The determination of Volatile Oil shall be made immediately after grinding the seeds obtained by separating the skin.

\* Thrip marks alone should not lead to the conclusion that the capsules have been infested with insects.

**Schedule-X**  
(See rules 4)

**Grade designations and quality of Bleached or Half Bleached Cardamom Whole Capsules**

Grade Designation	Quality									
	Special Characteristics (per cent mass/mass)									
	Organic Extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Empty and malformed capsules (Maximum)	Immature & shriveled capsules (Maximum)	Size Diameter of holes in mm. in the sieve on which retained	Mass in g/l (Minimum)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Volatile oil on dry basis per cent (v/w) (Min.)	Insect damaged matter* (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special	0.50	0.10	Nil	Nil	8.5	360	12.5	8.0	4.0	0.20
Standard	0.75	0.25	Nil	Nil	5.0	300	13.0	9.5	3.5	0.50
General Characteristics (12)										
<p>(1) Cardamom Capsules; shall be fully developed dried fruits of <i>Elettaria cardamomum</i> (L) of family zingiberaceae;</p> <p>(2) It shall be oblong in shape with a rounded part or three cornered with skin ribbed or smooth;</p> <p>(3) It shall be bleached and/or half bleached by Sulphur dioxide and color shall range from pale cream to white;</p> <p>(4) It shall be free from added coloring matter and harmful substances;</p> <p>(5) It shall be free from dirt or dust, mould growth and living insects and practically free from dead insects, insect fragments and rodent contamination;</p> <p>(8) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.</p>										

**Explanations.-**

- (a) "Empty and Malformed capsules" Capsules which have no seeds or are scantily filled with seeds;
- (b) "Immature and Shriveled capsules" means Capsules which are not fully developed;
- (c) "Inorganic extraneous matter" includes stones, dust, earth or any other inorganic foreign matter;
- (d) "Organic extraneous matter" Includes pieces of calyx, stalk
- (e) Insect damage matter The produce internally or partially bored or damaged by pest or insect

**Note:-** (1) The determination of Volatile Oil shall be made immediately after grinding the seeds obtained by separating the skin.

\* Thrip marks alone should not lead to the conclusion that the capsules have been infested with insects.

**Schedule -XI**  
(See rule 4)

**Grade designations and quality of Cardamom Seeds Powder/fragmented**

Grade Designation	Quality				
Special Characteristics (per cent mass/mass)					
	Moisture  (Maximum)	Total ash on dry basis  (Maximum)	Ash insoluble in Dil. HCl on dry basis  (Maximum)	Volatile oil on dry basis per cent (v/w) (Minimum)	Crude fibre on dry basis  (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Special	10.0	7.0	2.5	3.5	10
Standard	11.0	8.0	3.0	3.0	12
General Characteristics					
(7)					
<p>(1) It shall be obtained by grinding/fragmenting the dried wholesome seeds of any variety of <i>Elettaria cardamomum</i>(L) of family <i>zingiberaceae</i> with out addition of any other substance ;</p> <p>(2) It shall have characteristic taste and flavour of spices;</p> <p>(3) It shall be free from foreign odour, rancidity and mustiness;</p> <p>(4) It shall be free from any adulterant, added colouring matter,preservatives and any other harmful substances;</p> <p>(5) It shall be free from lumps, mould growth insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;</p> <p>(6) It may in the form of small piece of seeds or finely ground form;</p> <p>(7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.</p>					

**Schedule-XI**  
(See rule 4 )

### Grade designations and quality of Cardamom Seeds

[illegible]

**Explanations:-**

- (a) "Light Seeds" – includes seeds brown or red in colour and immature and shriveled seeds;  
 (b) "Organic Extraneous matter" – includes calyx pieces, stalk bits and any other foreign matter of plant origin  
 (c) Insect damaged matter - The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

**Note:** Volatile Oil shall be determined immediately after grinding.

**Schedule-XIII**

(See rule 4)

**Grade designations and quality of Large Cardamom Capsules**

Grade Designation	Quality									
	Special Characteristic (per cent mass/mass)									
	Organic Extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Max.)	Immature, shriveled capsules (Maximum)	Empty and malformed capsules (% By count) (Maximum)	Mass in gm/lit (Minimum)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Max.)	Ash insoluble in Dil. Hcl on dry basis (Max.)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)	Insect damaged matter (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special	0.6	0.10	1.0	1.0	350	11.0	6.0	1.0	1.5	0.10
Standard	0.8	0.20	2.0	2.0	300	12.0	8.0	2.0	1.0	0.50
General Characteristics										
(12)										
(1) It shall be dried, nearly ripe to ripe wholesome fruits (capsule) of <i>Amomum subulatum</i> Roxb; (2) It shall be ovoid and more or less triangular shaped with a ribbed appearance; (3) It shall have characteristic taste and flavour of the spices; (4) It shall be free from foreign odour, rancidity and mustiness; (5) It shall be free from visible dirt or dust; (6) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance; (7) It shall be free from mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination; (8) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.										

**Explanations -**

- (a) "Empty and Malformed capsules" means capsules which are without seeds or are scantily filled with seeds;  
 (b) "Immature and Shriveled and capsules" means capsules which are not fully developed ;  
 (c) "Inorganic extraneous matter" includes stones, dust, earth or any other inorganic foreign matter;  
 (d) "Organic extraneous matter" includes calyx, stalk and other organic matter of plant origin.  
 (e) Insect damaged matter The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

**Note:** The determination of Volatile Oil shall be made immediately after grinding the seeds obtained by separating the skin.

**Schedule-XIV**  
(See rule 4)

**Grade designations and quality of Large Cardamom Seeds**

Grade Designation	Quality							
	Special Characteristics (per cent mass/mass)							
	Organic Extraneous matter (Maximum)	Light seeds/ brown/ red seeds (Maximum)	Insect damaged matter (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis (Maximum)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special	0.5	2.5	0.10	11.0	7.0	1.5	1.5	0.3
Standard	1.5	3.0	0.50	12.0	8.0	2.0	1.0	0.5
General Characteristics								
(9)								
(1) Large Cardamom Seeds shall be obtained by decorticating the dried wholesome capsules of <i>Amomum subulatum</i> Roxb.; (2) It shall have characteristic taste and flavour of the spices (3) It shall be free from foreign odour, rancidity and mustiness; (4) It shall be free from visible dirt or dust; (5) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance; (6) It shall be free from mould growth, insects infestation and living and dead insects, insect fragments and rodent contamination; (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.								

**Explanations.-**

- (a) "Light Seeds" – includes seeds which are brown or red in color, broken, immature and shriveled;
- (b) "Organic Extraneous matter" – includes calyx, stalk and skin of capsules or other organic matter of plant origin.
- (c) Insect damaged matter- The seeds internally or partially bored or damaged by pest/insect.

**Note:** Volatile Oil shall be determined immediately after grinding.

### Grade designations and quality of Large Cardamom Seed Powder/Fragmented

[illegible]



**Schedule-XVI**  
(See rule 4)

**Grade designations and quality of Coriander (Whole)**

Grade Designation	Quality								
Special Characteristics (per cent mass/mass)									
	Organic Extraneous matter  (Maximum)	Inorganic extraneous matter  (Max.)	Split fruits  (Maximum)	Damaged, discoloured and shrivelled fruits (Maximum)	Moisture  (Maximum)	Total ash on dry basis  (Maximum)	Ash insoluble in Dil. HCl, on dry basis  (Maximum)	Volatile Oil on dry basis % (v/w)  (Minimum)	Insect damaged matter  (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
Special	0.25	0.10	4.0	1.0	8.0	6.0	1.0	0.2	0.10
Standard	0.75	0.20	10.0	2.0	9.0	7.0	1.5	0.1	0.50
General Characteristics									
(11)									
(1)	Coriander (Whole) shall be dried mature wholesome fruit(Seeds) of <i>Coriandrum sativum</i> L of the family <i>Umbelliferae</i> ;								
(2)	It shall have characteristic aroma and flavor of the spices;								
(3)	It shall be free from mustiness, rancidity;								
(4)	It shall be free from mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;								
(5)	It shall be free from visible dirt or dust, foreign colouring matter and any other harmful substances;								
(6)	It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.								

**Explanations.-**

- (a) "Damaged, discolored, shriveled, fruits" includes whole or split fruits that are damaged, discolored or shriveled ;
- (b) "Inorganic extraneous matter" includes stones particles of soil and sand;
- (c) "Organic extraneous matter" All organic material other than Coriander seeds and includes all matter of vegetable origin;
- (d) "Split fruits" Includes fruits which have been split longitudinally into two parts.
- (e) Insect damaged matter The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

Note: (1) The Volatile oil content shall be determined immediately after grinding.

**Grade designations and quality of Coriander Powder**

Grade Designation	Quality					
Special Characteristics (percent mass/mass)						
	Moisture  (Maximum)	Total ash on dry basis  (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis  (Maximum)	Crude fiber on dry basis  (Maximum)	Non-volatile ether extract on dry basis  (Minimum)	Volatile oil on dry basis ,% (v/w)  (Minimum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
Special	8.0	6.5	1.0	25.0	15.0	0.15
Standard	9.0	7.0	1.5	28.0	12.0	0.09
General Characteristics						
(8)						
<p>(1) Coriander Powder shall be obtained by grinding clean, sound, dried and mature fruits of <i>Coriandrum sativum</i> L. of the family <i>Umbelliferae</i> in hygienic condition;</p> <p>(2) It shall be ground to such fineness that 98% of the product passes through a 500 micron sieve. It shall be labeled "coarse ground" when 98% of the product passes through 1000 micron sieve;</p> <p>(3) It shall have a typical aroma and flavor characteristic of the spice;</p> <p>(4) It shall be free from musty odour and rancidity;</p> <p>(5) It shall be free from added coloring matter ,starch ,bleach or preservatives ,any foreign matter and other harmful substance;</p> <p>(6) It shall be free from lumps, mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;</p> <p>(7) Coriander Powder shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade</p>						

## Grade designations and quality of Garbled Non-bleached Ginger (Whole)

Grade Designation	Quality							
	Special Characteristics (percent mass/mass)							
	Size of rhizomes; (length in mm). (Minimum)	Organic Extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Calcium (as calcium oxide) on dry basis (Maximum)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)	Insect damaged matter (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special	20.0	0.20	0.10	11.0	7.0	1.0	1.7	0.20
Standard	15.0	0.75	0.20	12.0	8.0	1.1	1.5	0.50
General Characteristics								
(10)								
(1) It shall be dried wholesome rhizomes <i>Zingiber officinale Roscoe</i> of family <i>Zinziberacea</i> in pieces irregular in shape and pale brown in colour; (2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed; (3) It shall have characteristic taste and flavour (4) It shall be free from musty odour, rancid or bitter taste; (5) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance; (6) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation and living and dead insects, insect fragments and rodent contamination; (7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.								

## Explanations:

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| (a) "Inorganic extraneous matter" | includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter.        |
| (b) "Organic extraneous matter"   | Includes exhausted or spent Ginger and all foreign matter of plant origin. |
| (c) "Insect damaged" matter       | The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect        |

Note: It may be marked "Garbled Non-bleached Calicut" (NGK) or "Garbled Non-bleached Cochin" (NGC) depending upon its place of origin.

## Schedule- XIX

(See rule 4)

Grade designations and quality of Ungarbled Non-bleached Ginger (Whole)

Grade Designation	Quality								
	Special Characteristics (percent mass/mass)								
	Size of rhizomes (length in mm) (Min.)	Organic Extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Insect damaged matter (Maximum)	Very light pieces (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Calcium (as calcium oxide) on dry basis (Maximum)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
Special	20.0	0.25	0.10	0.5	4.0	11.0	7.0	1.0	1.7
Standard	15.0	0.75	0.20	1.0	6.0	12.0	8.0	1.1	1.5
General Characteristics									
(11)									
<p>(1) It shall be dried wholesome rhizomes of <i>Zingiber officinale</i> Roscoe of family Zingiberaceae in pieces, irregular in shape, pale brown in colour;</p> <p>(2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed;</p> <p>(3) It shall have characteristic taste and flavour;</p> <p>(4) It shall be free from musty odour, rancid or bitter taste</p> <p>(5) It shall be free from any added colouring matter and any other harmful substance;</p> <p>(6) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation and living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;</p> <p>(7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.</p>									

## Explanations:

- (a) "Inorganic extraneous matter" includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter.
- (b) "Organic extraneous matter" Includes exhausted or spent Ginger and all foreign matter of plant origin.
- (c) Insect damaged matter The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

- Note:(1) Pieces of rhizomes smaller than 15 mm can be graded with the marking " Ungarbled Non-bleached Ginger(Pieces)".
- (2) It may be marked "Ungarbled Non-bleached Calicut" (NUGK) or "Ungarbled Non-bleached Cochin" (NUGC) depending upon its place of origin.

**Schedule- XX**  
(See rule 4)

Grade designations and quality of Garbled bleached Ginger (Whole)

Grade Designation	Quality						
	Special Characteristics (per cent mass/mass)						
	Size of rhizomes, (length in mm). (Minimum)	Organic extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Calcium (as calcium oxide) on dry basis (Maximum)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Special	20.0	0.5	0.1	11.0	11.0	1.0	1.7
Standard	15.0	0.8	0.2	12.0	12.0	2.5	1.5
General Characteristics							
(9)							
<p>(1) It shall be dried rhizomes of <i>Zingiber officinale</i> Roscoe, of family Zinziberacea in pieces, irregular in shape, pale brown in colour;</p> <p>(2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed;</p> <p>(3) It shall be lime bleached;</p> <p>(4) It shall have characteristic taste and flavor;</p> <p>(5) It shall be free from musty odour, rancid or bitter taste;</p> <p>(6) It shall be free from any added colouring matter and any other harmful substance;</p> <p>(7) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;</p> <p>(8) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.</p>							

**Explanations:**

- |     |                               |  |
|-----|-------------------------------|--|
| (a) | "Inorganic extraneous matter" | includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter.        |
| (b) | "Organic extraneous matter"   | Includes exhausted or spent Ginger and all foreign matter of plant origin. |

**Note:** (1) Pieces of rhizomes smaller than 15 mm can be graded with the marking "Garbled bleached Ginger(Pieces)".

(2) It may be marked "Garbled bleached Calicut" (BGK) or "Garbled bleached Cochin" (BGC) depending upon its place of origin.

## Schedule- XXI

(See rule 4 )

## Grade designations and quality of Ungarbled bleached Ginger (Whole)

Grade Designation	Quality							
	Special Characteristics (per cent mass/mass)							
	Size of rhizomes (length in mm). (Minimum)	Organic Extraneous matter (Maximum)	In-Organic Extraneous matter (Maximum)	Very light pieces (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Calcium (as calcium oxide) on dry basis (Maximum)	Volatile Oil on dry basis % (v/w) (Minimum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special	20.0	0.60	0.15	4.0	11.0	10.0	1.0	1.7
Standard	15.0	0.80	0.20	6.0	12.0	12.0	2.5	1.5
General Characteristics								
(10)								
(1) It shall be dried rhizomes of <i>Zingiber officinale</i> Roscoe of family Zinziberacea in pieces, irregular size shape and pale brown in colour; (2) Its fibrous content shall be characteristic of the variety with peel not entirely removed; (3) It shall be lime bleached; (4) It shall have characteristic taste and flavor; (5) It shall be free from musty odour, rancid or bitter taste; (6) It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance; (7) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination; (8) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.								

## Explanations:

- (a) "Inorganic extraneous matter": includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter.
- (b) "Organic extraneous matter": includes exhausted or spent Ginger and all foreign matter of plant origin.

Note : (1) Pieces of rhizomes smaller than 15 mm can be graded with the marking "Ungarbled bleached Ginger (Pieces)".

(2) It may be marked "Ungarbled bleached Calicut" (BUGK) or "Ungarbled bleached Cochin" (BUGC) depending upon its place of origin.

### Schedule- XXII

• (See rule 4)

**Grade designations and quality of Ginger Powder (Unbleached)**

Grade Designation		Quality						
Special Characteristics(per cent mass/mass)								
	Moistura	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis	Water soluble Ash on dry basis	Calcium (as calcium oxide) on dry basis	Alcohol (90%v/w) soluble extract on dry basis	Cold water soluble extract on dry basis	Volatile Oil per cent on dry basis (v/w)
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Maximum)	(Minimum)	(Minimum)	(Min.)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special	11.0	7.0	0.75	1.9	0.75	5.5	12.0	1.7
Standard	12.0	8.0	1.0	1.7	1.1	5.1	11.4	1.5
General Characteristice								
(10)								
(1)	it shall be product obtained by grinding Ginger (Whole) or pieces of <i>Zingiber officinale Roscoe</i> of family <i>Zingiberaceae</i> in hygienic condition;							
(2)	it shall be ground to such a fineness that whole of it passes through 1000 micron sieve;							
(3)	It shall have characteristic taste and flavour of the spices;							
(4)	it shall be free from musty odour, rancid or bitter taste;							
(5)	It shall be free from added colouring matter and other harmful substances;							
(6)	It shall be free from lumps, mould growth, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;							
(7)	It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.							

## Schedule- XXIII

(See rule 4)

## Grade designations and quality of Ginger Powder (bleached)

Grade Designation	Quality							
	Special Characteristics(per cent mass/mass)							
	Moislure	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis	Water soluble Ash on dry basis	Calcium (as calcium oxide) on dry basis	Alcohol (90%v/w) soluble extract on dry basis	Cold water soluble extract on dry basis	Volatile Oil per cent on dry basis (v/w)
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Maximum)	(Minimum)	(Minimum)	(Min.)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special	11.0	11.0	0.75	1.9	2.0	5.5	12.4	1.7
Standard	12.0	12.0	1.0	1.7	2.5	5.1	11.4	1.5
General Characteristics								
(10)								
(1) It shall be product obtained by grinding Ginger (Whole) or pieces of <i>Zingiber officinale</i> Roscoe of family Zinziberacea in hygienic condition;								
(2) It shall be grounded to such a fineness that whole of it passes through 1000 micron sieve;								
(3) It shall have characteristic taste and flavour and shall not have a musty odour or a rancid or bitter taste;								
(4) It shall be free from any added colouring matter and other harmful substances;								
(5) It shall be free from mould growth and living insects and dead insects, insect fragments and rodent contamination;								
(6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.								

Note: It shall be marked on the label accordingly to the powder obtained from Ginger.



**Schedule-XXIV**  
(See rule 4)

Grade designations and quality of Cumin (Whole)

Grade Designation	Quality									
	Special Characteristics (per cent mass/mass)									
	Organic extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Dis-coloured and immature seeds (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total ash on dry basis (Maximum)	Ash insoluble in Dil. HCl, on dry basis (Maximum)	Non-volatile ether extract on dry basis (Minimum)	Volatile Oil on dry basis, percent(v/w) (Minimum)	edible seeds other than cumin seeds (Maximum)	Insect damaged matter (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special	1.0	0.5	3.0	9.0	8.0	1.0	16.0	2.5	Nil	0.20
Standard	2.0	1.0	4.0	10.0	9.5	2.5	15.0	1.5	Nil	0.50
General Characteristics										
(12)										
(1) It shall be dried wholesome mature seeds of <i>Cuminum cyminum</i> L. of family <i>Apiaceae</i> ; (2) Its flavour shall be characteristic, aromatic flavor of the spices and free from mustiness and rancidity; (3) It shall be free from any added colouring matter any other harmful substances; (4) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination; It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.										

**Explanations .-**

- (a) Discoloured and immature seeds"- includes broken, dis-coloured, shriveled and immature fruits.  
 (b) "Inorganic extraneous matter" – includes stones, particles of soil, sand etc.  
 (c) "Organic extraneous matter" – includes all seeds other than Cumin fruits and all matter of vegetable origin;  
 (d) Insect damaged matter - The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

**Note:** The Volatile Oil content shall be determined immediately after grinding.

**Schedule-XXV**  
(See rule 4)

Grade designations and quality of Cumin Powder

Grade Designation	Quality				
	Special Characteristics (per cent mass/mass)				
	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis	Non-volatile ether extract on dry basis	Volatile oil on dry basis percent(v/w)
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Minimum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Special	9.0	8.0	1.0	16.0	1.5
Standard	10.0	9.5	1.5	15.0	1.3
General Characteristics					
(7)					
(1)	Cumin Powder shall be obtained by grinding dried, sound and mature seeds of <i>Cuminum cyminum</i> L. of family <i>Apiaceae</i> ;				
(2)	It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through 1000 micron sieve;				
(3)	Its shall be characteristic, aromatic flavor of the spices and free from mustiness and rancidity;				
(4)	It shall be free from added colouring matter, preservatives, foreign matter and any other harmful substances;				
(5)	It shall be free from lumps, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;				
(6)	It shall be free from restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.				

**Schedule-XXVI**  
(See rule 4)

Grade designations and quality of Cumin Black (Kalonji) whole

Grade Designation	Quality									
	Special Characteristics (per cent mass/mass)									
	Organic extraneous matter	Inorganic extraneous matter	Discoloured, and immature seeds	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis	Non-volatile ether extract on dry basis	Volatile Oil on dry basis, percent(v/w)	Edible seeds other than cumin Black	Insect damaged matter
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Min.)	(Maximum)	(Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special Standard	0.25 1.0	0.10 0.25	3.0 5.0	9.0 10.0	6.0 8.0	1.0 1.5	13.0 12.0	1.5 1.0	1.0 2.0	0.20 0.50
General Characteristics										
(12)										
(1) It shall be dried wholesome mature seeds of <i>Nigella sativa</i> L. (2) Its flavour shall be characteristic, aromatic flavor of the spices and free from mustiness and rancidity; (3) It shall be free from added colouring matter any other harmful substances; (4) It shall be free from dirt or dust, mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination; (5) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.										

**Explanations .-**

- (a) Discoloured and immature seeds"- includes broken, discoloured, shriveled and immature fruits.  
 (b) "Inorganic extraneous matter" – includes stones, particles of soil, sand etc.  
 (c) "Organic extraneous matter" – includes all seeds other than Cumin Black fruits and all matter of vegetable origin;  
 (d) Insect damaged matter- The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

**Note:** The Volatile Oil content shall be determined immediately after grinding.

**Schedule-XXVII**

(See rule 4)

**Grade designations and quality of Cumin Black (kalonji) Powder**

Grade Designation	Quality				
Special Characteristics (per cent mass/mass)					
	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl , on dry basis	Non-volatile ether extract on dry basis	Volatile oil on dry basis percent(v/w)
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Minimum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Special	8.0	6.0	1.0	14.0	1.2
Standard	9.0	7.0	1.5	12.0	0.9
General Characteristics					
(7)					
(1) Cumin Black Powder shall be obtained by grinding dried , sound and mature seeds of <i>Nigella sativa</i> L. ;					
(2) It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through 800 micron sieve;					
(3) Its shall be characteristic, aromatic flavor of the spices and free from mustiness and rancidity;					
(4) It shall be free from added colouring matter, preservatives , foreign matter and any other harmful substances;					
(5) It shall be free from lumps , mould growth, insects infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;					
(6) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.					

**Schedule-XXVIII**

(See rule 4)

**Grade designations and quality of Fennel (Whole)**

Grade Designation			Quality					
Special Characteristics (per cent mass/mass)								
	Organic extraneous matter	Inorganic extraneous matter	Defective seeds		Moisture	Volatile Oil per cent on dry basis (v/w)	Crude fibre on dry basis	Insect damaged matter
			Broken damaged seeds	Immature, shriveled, discoloured, blackened seeds				
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Maximum)	(Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special	1.0	0.10	1.0	1.0	10.0	1.75	11.0	0.20
Standard	1.5	0.40	2.0	3.0	12.0	1.0	15.0	0.50
Total Ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis	Edible seeds other than Fennel						
(Maximum)	(Maximum)							
(10)	(11)	(12)						
8.0	1.0	Nil						
10.0	2.0	Nil						

General Characteristics	
(13)	
(1)	Fennel seeds shall be wholesome dried fruits of <i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller. var. <i>Vulare</i> . of family <i>Umbelliferae</i> .
(2)	It shall have a characteristic odour and a pleasant aromatic flavour characteristic of the Fennel;
(3)	It shall be free from mustiness, rancidity and other foreign flavour;
(4)	It shall be free from added colouring matter and any other harmful substance;
(5)	It shall be free from dirt and dust, mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
(6)	It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

**Explanations:**

- (1) **Defective seeds; means;**  
 (a) "Broken damaged seeds" - seeds which are broken or damaged;  
 (b) "Immature, shriveled, discoloured and blackened seeds" - seeds which have not developed properly or which have been discoloured or blackened;  
 (2) "In-organic extraneous matter" - includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter;  
 (3) "Organic extraneous matter" - includes straw or chaff, stalks, stems, seeds from other plants and any other organic foreign matter.  
 (4) "Insect damaged matter"- The produce internally or partially bored or damaged by pest/insect

**Note:** The Volatile Oil content shall be determined immediately after grinding.

**Schedule-XXIX**

(See rule 4)

**Grade designations and quality of Fennel Powder**

Grade Designation	Quality				
	Special Characteristics (per cent mass/mass)				
	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis	Volatile oil on dry basis per cent (v/w)	Crude fibre on dry basis
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)	(Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Special	10.0	8.0	1.5	1.2	11.0
Standard	12.0	9.0	2.0	1.0	15.0
General Characteristics					
(7)					
(1) Fennel powder shall be obtained by grinding ripe fruit seeds of dried <i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller of family <i>Umbelliferae</i> ;					
(2) It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through a 800 micron sieve;					
(3) It shall have aromatic flavour, characteristic of the spices;					
(4) It shall be free from mustiness, rancidity and off flavour;					
(5) It shall be free from added colouring matter, other foreign matter and any other harmful substances;					
(6) It shall be free from mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;					
(7) It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.					

## Schedule-XXX

(See rule 4)

## Grade designations and quality of Fenugreek (Whole)

Grade Designation	Quality								
Special Characteristics (per cent mass/mass)									
	Organic extraneous matter  (Maximum)	Inorganic extraneous matter,  (Maximum)	Damaged and insect bored seeds  (Maximum)	Total ash on dry basis  (Maximum)	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis (Maximum)	Cold water soluble extract on dry basis (Minimum)	Crude fibre on dry basis  (Maximum)	Edible Seeds other than Fenugreek  (Maximum)	Moisture  (Maximum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
Special	0.5	0.2	0.5	4.0	0.5	35.0	15.0	1.0	9.0
Standard	1.5	0.4	1.0	5.0	1.5	30.0	18.0	2.0	10.0
General Characteristics									
(11)									
(1)	Fenugreek (Whole) shall be wholesome dried mature seeds of <i>Trigonella foenum graecum</i> L of family <i>Fabaceae</i> ;								
(2)	It shall have characteristic flavour and It shall be free from mustiness, any off-flavours and rancidity;								
(3)	It shall be free from any added colouring matter and any other harmful substance;								
(4)	It shall be free from dirt or dust, mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;								
(5)	It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.								

## Explanations:

- (a) "Damaged and insect bored seeds" Includes all seeds which are damaged or which have been bored or attacked by weevils or other insects;
- (b) "Inorganic extraneous matter" Includes dust, stones, earth or any other inorganic foreign matter;
- (c) "Organic extraneous matter" includes straw or chaff, stalks, stems, seeds other Fenugreek and any other organic foreign matter.

## Schedule-XXXI

(See rule 4)

## Grade designations and quality of Fenugreek Powder

Grade Designation	Quality				
Special Characteristics (per cent mass/mass)					
	Moisture	Total ash on dry basis	Ash insoluble in Dil Hcl , on dry basis	Crude fibre, on dry basis	Cold water soluble extract on dry basis
	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Maximum)	(Minimum)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Special	9.0	4.0	1.0	15.0	35.0
Standard	10.0	5.0	1.5	18.0	30.0

General Characteristics	
(7)	
(1)	Fenugreek Powder shall be obtained by grinding dried and ripened seeds of <i>Trigonella foenum graecum</i> L of family <i>Fabaceae</i> ;
(2)	It shall be ground to such a fineness that it shall pass completely through a 1000 micron sieve;
(3)	It shall have characteristic aromatic flavor of spices and it shall be free from off-flavour, mustiness and rancidity;
(4)	It shall be free from added colouring matter or any other harmful substance;
(5)	It shall be free from lumps, mould growth, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;
(6)	It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.

## Schedule-XXXII

(See rule 4)

## Grade designations and quality of Celery Seeds

Grade designations and quality of Celery Seeds							
Grade Designation	Quality						
	Special Characteristics (percent mass/mass)						
	Organic extraneous matter (Maximum)	Inorganic extraneous matter (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total on basis, (max.)	Ash dry	Ash insoluble in Dil. Hcl, on dry basis (max.)	Volatile oil content, (v/w), on dry basis (min.)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Special	0.4	0.1	9.0	10.0	2.0	2.0	
Standard	1.0	0.5	10.0	12.0	3.0	1.5	
General Characteristics							
(8)							
(1)	Celery seeds shall be dried, ripe and matured fruits(seeds) of <i>Apium graveolens</i> L of family <i>Apiaceae</i> ;						
(2)	It shall be of uniform color and have characteristic of the spices;						
(3)	It shall be free from visible dirt or dust , moulds, insect infestation, living and dead insects, insect fragments and rodent contamination;						
(4)	It shall be free from any added colouring matter and other harmful substance;						
(5)	Its shall be characteristic, aromatic flavour and shall be free from mustiness; rancidity and off flavour;						
(6)	It shall comply with restrictions in regard to Aflatoxin, Heavy Metal, Insecticide or Pesticide residue, naturally occurring toxic substances, Microbial load or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or as per buyers requirements for Export purposes and the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 for domestic trade.						

## Explanations.

- (a) "Inorganic extraneous matter" includes stones, particles of soil, sand etc.
- (b) "Organic extraneous matter" includes all seeds other than Celery seeds and all matter of vegetable origin.

[F. No. 18011/2/2012-M, II]

RAJENDRA KUMAR TIWARI, Jt. Secy. (Marketing)